

		Ingrediënten:
		Cheesecake
200	g	volkoren koekjes
80	g	zachte boter
1		citroen
30	ml	honing (= 2 eetlepels)
8-10	g	lemon pepper
600	g	verse naturel roomkaas
200	g	suiker
1		vanillestokje
2	el	volle eetlepels bloem
125	ml	zure room
3		eieren
		Vanillesaus
125	ml	slagroom
1		eigeel
25	g	suiker
1		vanillestokje (merg ervan)
12		frambozen

1^e NAGERECHT: LEMON-PEPPER CHEESECAKE

Bereiding lemon-pepper cheesecake:

- Bekleed de bodem van een vierkante vorm van .. x .. cm met bakpapier.
- Maal de koekjes met de boter in de keukenmachine fijn. Verdeel het gelijkmatig over de bodem en druk aan.
- Snijd het vruchtvlees van de citroen rondom uit de vrucht.
- Verwarm in een pannetje de partjes citroen en sap van de citroen, honing en 8-10 gram lemon & peper. Verwarm goed door en zet apart.
- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Klop met de mixer de roomkaas in ca. 3 min. met de suiker en het merg van de vanille stokjes zacht.
- Klop de bloem en vervolgens de zure room erdoor. Klop de eieren er 1 voor 1 door en klop nog even tot een glad mengsel.
- Verdeel het mengsel over de koekbodem en verdeel gelijkmatig met een lepel.
- Schep het lemon-pepper mengsel er in hoopjes op en roer in slierten door de roomkaas laag.
- Zet de springvorm in de ovenslee en vul deze met heet water tot halverwege de vorm.
- Zet het geheel in de oven en bak ca. 45 min.
- Verlaag de oventemperatuur tot 160 °C en bak nog ca. 20 min. tot de taart (veerkrachtig) gaar is.
- De taart mag licht gekleurd zijn.
- Laat de taart eerst goed afkoelen alvorens aan te snijden

Bereiding vanillesaus:

- Zet een pannetje met water op het vuur en breng aan de kook.
- Doe slagroom met het merg uit het vanillestokje + het vanillestokje in een andere pan en breng dit aan de kook; laat van het vuur een ½ uurtje trekken;
- Neem nu een hittebestendige kom die op het pannetje past en doe hier het eigeel, de room waaruit het stokje is verwijderd, de suiker en klop het geheel samen luchtig.
- Zet de kom op je pan met kokend water en blijf kloppen tot de saus in begint te dikken. Zorg dat de saus niet aan de kook komt! De eieren gaan dan stollen.
- De saus is correct wanneer je een streep kunt trekken op de achterkant van een lepel en deze streep niet "dicht vloeit".

Uitserveren:

Snijd de cheesecake in 12 gelijke vierkante stukken; plaats het vierkant op een bord met een streep (lauwwarme) vanillesaus. Er omheen en een framboosjes op de cheesecake.