



## New York cheesecake

*De originele romige, volle cheesecake op een krokante koekbodem. Traag gebakken voor een fluweelzachte structuur.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>70'</b>	<b>10</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 200 gr bastognekoeken
- 90 gr gesmolten boter
- 600 gr roomkaas
- 180 gr suiker
- 3 eieren
- 200 ml zure room
- 1 el bloem
- 1 kl vanille-extract
- rasp van 1 citroen

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier.
2. Verkruimel de koeken fijn en meng met de gesmolten boter. Druk stevig aan op de bodem van de vorm en zet 15 minuten koud.
3. Klop de roomkaas met de suiker glad. Voeg de eieren één voor één toe, dan de zure room, de bloem, de vanille en de citroenrasp. Klop net tot een gladde massa, niet te lang.
4. Giet het beslag op de bodem en strijk glad.
5. Bak ongeveer 65 à 70 minuten. Het midden mag nog licht wiebelen.
6. Zet de oven uit en laat de cheesecake met de deur op een kier 1 uur afkoelen.
7. Laat daarna minstens 4 uur opstijven in de koelkast voor je aansnijdt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)