



Lemon cheesecake

Ingrediënten

- 500 gram halfvolle platte kaas
- 200 gram philadelphia natuur
- 80 gram suiker
- 160 gram digestivekoekjes
- 60 gram zachte margarine
- 4 gelatineblaadjes
- 2 limoenen (gewassen)

Bereidingswijze

1. Doe de gelatineblaadjes in een kommetje met koud water.
2. Verkrumel de koekjes en meng met de margarine. Maak er een bodem van in ronde springvorm.
3. Doe de kwark samen met de philadelphia en de suiker in een kom en mix tot een licht geheel.
4. Rasp met een fijne rasp het buitenste groene laagje van de limoen (zeste). Doe bij het kwarkmengsel.
5. Knijp de gelatineblaadjes uit en doe ze samen met het sap van de limoenen en een beetje water in een steelpannetje. Verwarm tot de gelatine is gesmolten.
6. Doe het gelatinemengsel bij de platte kaas en roer door.
7. Giet het mengsel op de koekjesbodem
8. Zet voor minimaal 2 uur in de koelkast

