



Special: mascarpone lemon cheesecake

met perzik-abrikozen compote



ca. 45min



2 personen

Zomer, zon... en cheesecake! En niet zomaar eentje, dit keer verfrissend citroenig met een fruitige compote van perzik en abrikoos. En het allerbeste, je hebt de oven maar heel even nodig om de bodem te bakken - de koelkast doet de rest. De perfecte manier om af te koelen na een heerlijke dag in de zon!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje koekkrumels ¹
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 citroen
- 1 bakje mascarpone ⁷
- 1 perzik
- 1 abrikoos

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- bloem ¹
- suiker
- zout

Kookgerei

- oven
- springvorm (Ø 22cm-25cm)
- bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- handmixer
- keukenweegschaal
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dit recept maakt 4 porties. Je kunt de cheesecake 3-4 dagen in de koelkast bewaren.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 728kcal, vet 113.6g, koolhydraten 92.0g, eiwit 16.4g



1. Koekkrumels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Smelt 50g boter in een kleine kookpan. Verkruimel de **koekkrumels** met schone handen tot een fijne zanderige textuur ontstaat. Meng de **koekkrumels** dan met de gesmolten boter, 60g bloem, 1el suiker en een snufje zout tot een **deeg**. Bewaar de pan.



4. Mascarpone mengen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Roer de **citroenrasp** en **3el citroensap** voorzichtig door de **mascarpone**. Voeg de **mascarpone** toe aan de **slagroom** en meng het in 10-15s met een handmixer glad. Bewaar de **vulling** in de koelkast, tot de **cakebodem** afgekoeld is.



2. Cakebodem bakken

Bedek de bodem van een springvorm (Ø 24cm) met bakpapier en vet de zijkanten in met ca. 1el boter. Verspreid het **koekjesdeeg** in een dunne laag over de bodem en ca. 1cm omhoog langs de zijkanten. Druk het goed aan. Bak de **cakebodem** ca. 10min in de oven goudbruin en laat het daarna 20-30min afkoelen.



5. Cheesecake afmaken

Verdeel de **vulling** over de **cakebodem** en laat de **cheesecake** minstens 2uur (of langer als dat kan) in de koelkast rusten. De **cheesecake** is klaar wanneer de **vulling** stevig is in het midden.



3. Slagroom kloppen

Klop de **slagroom**, **poedersuiker**, **vanillesuiker** en een snuf zout heel stijf met een handmixer, zodat de **cheesecake** straks voldoende stevig is. De **slagroom** is stijf als hij na het opkloppen niet meer inzakt.



6. Compote maken

Snijd de **perzik** en **abrikoos** doormidden, draai de helften uit elkaar en verwijder de pit. Snijd ze in blokjes. Doe het **fruit** in de kleine kookpan met 2el suiker en 1el water. Leg een deksel op de pan en laat ca. 10min op laag vuur zachtjes koken, tot het **fruit** zacht is. Serveer de **cheesecake** met de afgekoelde **perzik-abrikozen compote**.