

New York-Style Aardbeien Cheesecake van Wieteke Weerts

Een heerlijk en creatief Moederdag High Tea recept van Wieteke Weerts. Deze New York-Style Cheesecake is een verrukkelijke combinatie van verse roomkaas en zoete zomeraardbeien.

1. Maal de Bastogne koeken fijn.
2. Smelt de boter en meng dit met de Bastogne.
3. Bekleed een 20 cm bakvorm met bakpapier.
4. En vul de bodem met het mengsel. Duw aan met een lepel.
5. Zet dit een half uur in de oven.
6. Meng de overige ingrediënten met een mixer. Behalve de ingrediënten voor de garnering.
7. Giet het mengsel in de vorm op de koekbodem.
8. Bak de taart 60 minuten.
9. Als de taart nog een beetje wiebelt is hij klaar. Laat afkoelen in de oven.
10. Meng de mascarpone met de Klopfix en eventueel poedersuiker.
11. Bestrijk de taart hier royaal mee.
12. Garneer de taart met de aardbeien.

Eet smakelijk!

Bron: Dit recept en de foto's zijn afkomstig van Wieteke Weerts. Taartplateau handgemaakt door Desiree Weerts <https://www.dewe-ceramics.com/>

Ingrediënten

Bastogne koeken	260g
Boter	125g
Aardbeien kwark	400g
Roomkaas/monchou	400g
Suiker	150g
Zelfrijzend bakmeel	40g
Scheutje slagroom	
Eieren	5 stuks
Bakpoeder	1 zakje

Voor de garnering (optioneel)

Bakje mascarpone	
Klopfix	1 zakje
Aardbeien	