

## Citroen cheesecake / Lemon cheesecake



### De boodschappen

- 100 gram biscotti koekjes
- 50 gram boter, gesmolten
- 1 citroen, rasp & sap
- 1 citroen voor decoratie
- 500 gram mascarpone
- 200 ml slagroom
- 3 blaadjes gelatine
- 175 gram suiker
- 50 gram lemon curd

**Deze superlekkere citroen cheesecake maak je zonder bakken.** Nachtje in de ijskast en klaar ben je!

Bekleedt een springvorm van 18 cm doorsnee met bakpapier.

Boen de waslaag van de citroenen onder de hete kraan en rasp de schil van 1 citroen en pers hem uit.

### De voorbereiding

Week de gelatine blaadjes in wat koud water en knijp ze na 10 minuten weken uit.

Doe 30 ml schoon water en het sap van een 1/2 citroen in een pannetje, zet het laag op en los de gelatine er in op.

Zet het pannetje daarna opzij om af te koelen.

### De bodem

Sla de biscotti in een zakje tot kruimels met een deegrol.

Doe de kruimels in een kom en voeg de gesmolten boter toe.

Roer kruimels en boter goed door elkaar en schep ze in de springvorm.

Druk de kruimels goed aan, een cheesecake heeft een stevige bodem nodig.

### De vulling

Klop de slagroom licht en schep de mascarpone en de geraspte citroenschil er door.

Roer de gelatinemix in de lemon curd.

Voeg de lemon curd ook aan de kom toe en schep alles door elkaar.

Schep de mascarpone mix in de springvorm en trek er folie over.

Zet de cheesecake een nachtje in de ijskast zodat de smaken kunnen blenden en om op te stijven.

## Citroen cheesecake / Lemon cheesecake

### **Decoreren**

Snij de citroen in dunne schijfjes.

zet een pannetje met 150 ml water en 75 gram suiker laag op.

Laat het vocht met de schijfjes citroen 30 minuten zachtjes inkoken zodat ze een zoet, glanzend laagje krijgen.

Laat de schijfjes uitlekken op keuken papier voor je ze op de cheesecake legt.

Neem de cheesecake uit de springvorm.

Verwijder het bakpapier en zet de cake op een schaal.

Strijk de top van de cheesecake glad met een natte spatel.

Leg een cirkel van citroenschijfjes langs de rand van de cheesecake.



## Citroen cheesecake / Lemon cheesecake



### Shoppinglist

- 150 gram biscotti cookies
- 50 gram butter, melted
- 1 lemon, zest&juice
- 1 lemon to decorate
- 500 gram mascarpone
- 200 ml double cream
- 3 gelatine leafs
- 175 gram sugar
- 50 gram lemon curd

**This super tasty lemon cheesecake is made without baking.** Overnight in the fridge and it's ready!

### Prepping

Line a 18 cm spring form bake tin with baking paper.

Scrub the wax layer off the lemons under a hot tap.

Grate the skin of 1 lemon and then juice it.

Soak the gelatin leafs in some cold water and squeeze them out after 10 minutes.

Put 30 ml clean water and the juice of 1/2 a lemon in a small pan.

Dissolve the gelatin in it over low heat and put the pan aside to cool.

### Making the bottom

Beat the Biscotti to crumbs in a bag with a rolling pin.

Place the crumbs in a bowl and add the melted butter.

Stir crumbs and butter until combined and spoon them into the spring form.

Press the crumbs thoroughly on the bottom, cheesecake needs a firm base.

### Make the filling

Whip the double cream lightly and fold in the mascarpone and lemon zest.

Stir the gelatin mix in the lemon curd and add the lemon curd to the bowl.

Fold it all together.

Spoon the mascarpone mix into the spring form and cover with cling film.

Place the cheesecake overnight in the fridge to firm and blend the flavors.

## Citroen cheesecake / Lemon cheesecake

### **Decorating**

Place a saucepan with 150 ml water and 75 gram sugar on low heat.

Cut the lemon into thin slices and leave them to softly simmer for 30 minutes.

Let the liquid boil down so the lemon slices get a sweet shiny coat.

Place the lemon slices on kitchen paper to dry.

Take the cheesecake out of the spring form and remove the baking paper.

Place the cake on a plate and smoothen the top with a wet spatula.

Decorate the cake with a circle of lemon slices around the edge.

