

Vijgen cheesecake

- 150 gram koekkrumels (bijvoorbeeld Bastogne)
- 75 gram boter
- 570 gram roomkaas naturel (bijvoorbeeld Philadelphia)
- 215 gram **vijgen port confiture**
- 100 gram suiker
- 3 eieren
- 20 gram bloem

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 130 graden. Smelt de boter in een steelpannetje en haal deze van het vuur. Roer de koekkrumels er doorheen en doe deze massa in de ingevette springvorm. Roer de roomkaas met de suiker goed glad in een mengkom of keukenmachine.

Voeg de bloem en de eieren toe. Meng alles tot een gladde massa. Meng als laatste de **vijgen port confiture** door het roomkaasmengsel. Bewaar voor de garnering nog 2 eetlepels confiture. Giet deze in de springvorm en strijk de bovenkant glad. Bak de cheesecake 120 minuten op 130 graden.

Wanneer de cheesecake klaar is deze goed af laten koelen. Besmeer de bovenzijde van de cake nog in met een heel dun laagje confiture.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

