

# Lemoncurd cheesecake met basilicum

door: Yvonne van Houtum

Voor 4-8 personen

## Ingrediënten

(voor 1 cheesecake ø 20 cm)

- 100 gram biscuitjes
- 30 gram cashewnoten
- 70 gram roomboter
- 400 gram roomkaas
- 250 ml verse slagroom
- 10 gram suiker
- lemoncurd
- verse basilicum

## Bereidingswijze

Maak eerst de bodem van de cheesecake. Leg een velletje bakpapier op de bodem van het taartblik en vet de randen in met een klein beetje boter. Doe de biscuitjes in een ziplock zakje en rol stevig met een deegroller over de koekjes totdat ze zijn verkruimeld (er mogen best een aantal grove stukken tussen zitten). Doe hetzelfde met de cashewnoten. Smelt ondertussen de boter. Meng vervolgens de koekkruimels, noten en de gesmolten boter door elkaar en druk stevig aan op de bodem van het taartblik. Zet de taartbodem weg in de koeling.

Meng de roomkaas met de suiker en klop in een andere kom de slagroom stijf. Meng de roomkaas en de slagroom door elkaar en meng hierdoor een aantal flinke lepels lemoncurd. Verdeel het roomkaasmengsel over de taartbodem en laat een aantal uur in de koeling staan om op te stijven. Het beste maak je de taart een dag van tevoren zodat de bodem goed hard kan worden.

Maak de taart af met een takje basilicum en zet een basilicumplantje gezellig op tafel zodat de liefhebbers nog wat extra blaadjes kunnen plukken. Het zorgt voor een frisse kick aan de romige taart.

Drink bij deze citroenige cheesecake een bitter bier met fruitige hoppen zoals Magic Rock High Wire Grapefruit 5,5%, First Chop POP Citrus IPA 5,4% of Flying Dog Tropical Bitch 8%.

Geen 18, geen alcohol



### **Flying Dog Tropical Bitch**

IPA | 8,0% | VS

### **High Wire Grapefruit**

Pale Ale | 5,5% | Verenigd Koninkrijk

### **First Chop POP Citrus IPA**

IPA | 5,4% | Verenigd Koninkrijk