

Recept voor de taart van de “Buurtbrunch Vogeldorp” 2009

Cheesecake Cockaigne

Bodem

Gebruik een taartvorm met doorsnede van 26cm. Beboter de bodem lichtjes. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng met een mixer:

- **1 ½ kop (37,5 cl) fijn gemalen koekjes, zoals Bastogne, cantucinni, amandelkoekjes.**
- **6 eetlepels (=85 gram) gesmolten boter**
- **¼ kop (6 cl) suiker**
- **¼ theelepel gemalen kaneel (eventueel)**

Verspreid de massa gelijkmatig over de bodem en druk deze stevig aan met onderkant van een glas.

Bak het 10-15 minuten. Laat het afkoelen.

Vulling

Verlaag de temperatuur naar 160 °C. Doe in een mengkom:

- **680 gram roomkaas (Gebruik kwaliteitsroomkaas, zoals Philadelphia.)**

Mix het tot een romige massa. Voeg daarna heel rustig het volgende toe (en blijf doormixen):

- **1 kop (25 cl) suiker**
- **1 theelepel vanille-extract (Koop goede: geen Oetker, maar echt vanille-extract. Verkrijgbaar in betere zaken.)**

Doe vervolgens telkens 1, nadat de andere goed door de massa is gemengd en met behulp van een spatel ook de zijkanten telkens door de massa roeren:

- **3 grote eieren.**

Verdeel het mengsel over de bodem en bak het in het midden van de voorverwarmde oven ongeveer 45-55 minuten voor. Wanneer je tegen de rand tikt met een mes, mag je de massa nauwelijks meer zien trillen. Laat het ongeveer een uur afkoelen.

Meng met een mixer:

- **1 kop (25 cl) zure room**
- **¼ kop (6 cl) suiker**
- **1 eetlepel vanille-extract**
- **1/8 theelepel (mespuntje) zout**

Doe dit mengsel over de cheesecake. Dek het af en zet het weg in de koelkast voor minimaal drie uur, liever 24 uur, voor serveren. Serveer bijv. met verse aardbeien of (evt. gepureerde) frambozen.

Frank (Vogelplantsoen)