

Rabarber-Cheesecake Moestuinrecept



VOOR DE BODEM:
125 gr bloem, 4 el witte basterdsuiker
125 gr zachte roomboter
handje gehakte pecannoten

tot een kruimelig deeg vermengen,
over de bodem van een springvorm Ø24 cm verdelen,
& licht aandrukken.

1e VULLING:

380g Rabarber
schoon & in kleine stukjes

vermengen met
100 gr basterd suiker & 1 el bloem

verdelen over de bodem
& 15 min in de:
Oven 190 C

Taart uit de oven
& verlagen naar
175 C

2e VULLING:
Ondertussen in kom:
500g roomkaas met
100 gr basterdsuiker romig kloppen
& 2 eieren, 1 voor 1 toevoegen

Over de taartbodem met rabarber
& terug in de oven voor 30 min

TOPPING:

225 ml zure room
2 el basterdsuiker
1 tl vanille-extract
Goed met elkaar mengen

&
over de nog
warme taart
verdelen

Yummy!!
irms