



## *Limoncello Cheese Cake*

### *Voor de bodem:*

*500 gram cantuccini  
14 el fijne kristalsuiker  
250 gram roomboter, gesmolten  
5 tl citroenrasp*

### *Voor de kwarklaag:*

*1800 gram volle kwark  
200 gram fijne kristalsuiker  
12 el limoncello  
de rasp van 4 citroenen  
1,5 tl vanille  
8 eieren en 2 stuks voor eiwit  
4 tl citroensap*

### *Voor de topping:*

*150 gram fijne kristalsuiker  
6 el maizena  
380 ml water  
9 el limoncello  
3 eigeel*





## Bereidingswijze:

*Verkruimel de Cantuccini koekjes en vermeng met het sap van de citroenen, voeg de suiker en de gesmolten boter toe. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet de bakvorm in en verdeel de verkruimelde Cantuccini over de bodem en druk goed aan. Bak de bodem 10-15 minuten.*

*Voor het beslag mix de kwark met de limoncello, de suiker en de citroenrasp. Voeg de vanille toe en mix met de mixer. Vervolgens kunnen de eieren een voor een toegevoegd worden, zorg dat het geheel goed vermengd wordt. Schenk het mengsel in de bakvorm en zorg voor een egale verdeling. Bak de taart in ca. een uur gaar. Hou de taart nog even in de oven staan als deze gaar is om hem vervolgens af te laten koelen. Geef de laatste fase van de koeling door de taart een paar uur in de koelkast te laten staan.*

*Je kunt nu beginnen met je topping. Hiervoor meng je suiker met bindmiddel in een pan op het vuur. Voeg hier de Limoncello toe en het water. Roer regelmatig door terwijl het kookt. Doe daarna het ei geleel bij de vloeistof en roer tot het gelachtig wordt. Laat afkoelen en verdeel over de taart. Zet de cheesecake in de koelkast, laat de bovenlaag nog even opstijven*

