New York Cheesecake (Limoen)

Ingrediënten voor 10 personen

1 rol biscuitjes

120 gram gesmolten ongezouten boter

900 gram magere kwark

150 gram kristalsuiker

5 hele eieren

3 eiwitten

Sap van 5 limoenen

Nog 110 gram kristalsuiker

rasp van één van de limoenen

Tijd: Langer dan 1 uur

Keuken: Amerikaans

Smaak: Zoet

Soort\_gerecht: Banket

Eigen\_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Hulpmiddelen

Mixer, springvorm van 24 cm doorsnede, oven, koelkast

Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 160°C Doe bakpapier in de springvorm en

vet de randen in met wat boter.

Bereidingswijze

Maal de biscuitjes tot poeder. Meng het biscuitpoeder met de

gesmolten boter en verdeel over de bodem van de springvorm. Laat de

bodem een half uur afkoelen in de koelkast Mix de kwark glad en doe

geleidelijk de suiker erbij. Voeg één voor één de eieren toe. Giet het

limoensap erbij. Mix tot alles goed gemengd is. Het mengsel is een

beetje dun, maar dat hoort zo. Giet het mengsel op de bodem van de

taart. Zet de taart 55 minuten in de oven. Na 55 minuten wil je dat de

taart nog een beetje lobbig is. Laat de taart 15 minuten afkoelen.

Verhoog de oven temperatuur naar 220°C Klop de eiwitten en de

suiker (evt. ook een beetje limoensap) en de limoenrasp tot er pieken

blijven staan. blijf kloppen tot je een glanzend dik mengsel hebt.

Verdeel dit over de kwarktaart. De laag moet ongeveer 2 cm dik zijn.

Met de achterkant van een lepel kun je er kuiltjes en pieken op maken.

Zet de taart nog 5 minuten in de oven tot de merengue goudbruin en

krokant is geworden.