

Cheesecake met frambozen



Ingrediënten

- 250 g digestivekoekjes
- 125 g Pur Natur trommelkarneboter
- 800 g Pur Natur Greek style yoghurt framboos
- 8 g gelatine blaadjes
- Sap van 1 citroen
- 1 doosje verse frambozen

Bereidingswijze

Smelt de boter, breek de koekjes tot kruimel. Meng de boter door de verkrumelde koekjes. Leg een bakpapier op de bodem van een springvorm (16 cm diameter) en vul met de crumble, duw de koekjeslaag strak tegen de bodem met de bolle kant van een eetlepel. Zet de vorm even in de diepvries, tot de koekjeslaag hard geworden is.

Maak ondertussen de vulling. Laat de gelatine weken in koud water gedurende 5 minuten. Warm het citroensap op in een steelpannetje en los er de uitgeknepen gelatine in op. Roer in een grote kom door de yoghurt Greek style. Desgewenst voeg je 2 eetlepels suiker toe.

Haal de bakvorm uit de diepvries. Doe de vulling op de koekjesbodem en strijk glad met een spatel. Laat gedurende 2 uur opstijven in de koelkast. Werk de taart af met verse frambozen.