

Skyr cheesecake met blauwe bessen



Ingrediënten

- 125 g volkorenkoekjes
- 50 g Pur Natur verse trommelkarneboter, gesmolten
- 500 g Pur Natur Skyr natuuryoghurt
- 200 g suiker
- 2 el bloem
- 150 ml Pur Natur verse room
- 3 eieren
- 300 g blauwe bessen + handvol extra
- 3 el suiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verkruiemel de koekjes en meng met de gesmolten boter. Verdeel dit mengsel over een met bakpapier beklede springvorm. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Meng ondertussen de skyr yoghurt met de suiker, bloem en room. Roer er één voor één de eieren door. Verdeel deze mengeling over de koekjesbodem in de springvorm en bak nog 40 minuten verder in de oven. Verlaag de temperatuur tot 160°C en bak nog 10-20 minuten verder, tot de taart mooi gebakken is en de vulling gestold.

Warm de 300 g blauwe bessen op met de suiker in een steelpannetje, mix fijn met een staafmixer.

Laat de taart afkoelen en verdeel er de coulis over, werk af met de verse blauwe bessen.