BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Lemon curd cheesecake recept

± 2 uur | ± 4 uur | 10 personen

Ben jij op zoek naar een lekkere frisse taart? Maak dan eens met ons recept deze heerlijke lemon curd cheesecake. De lemon curd geeft een heerlijke frisse smaak en daardoor smaakt de cheesecake ook perfect als dessert. Daarnaast kun je de cheesecake met lemon curd ook serveren als gebakje bij een kopje koffie of thee. Lees snel verder voor ons lemon curd cheesecake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram Brand New Cake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs);
- 100 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 200 gram kristalsuiker;
- 10 gram vanille bourbon;
- 30 gram maizena;
- 270 gram lemon curd;
- 150 milliliter ongeklopte slagroom;
- Springvorm met een diameter van 20 centimeter;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Glad spuitmondje.

Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezouten roomboter;
- 600 gram roomkaas;

- 200 gram zure room;
- 4 eieren, maat M;
- 1 citroen.

Recept

Het maken van de bodem:

1. Smelt de ongezouten roomboter.
2. Spatel de gesmolten boter door de Kruimelbodem-mix heen.
3. Bekleed de springvorm met bakpapier.
4. Doe het botermengsel in de springvorm.
5. Druk het mengsel goed aan met de bolle kant van een lepel.

Het maken van de vulling:

1. Doe de roomkaas, suiker, eieren, zure room, vanille bourbon, 200 gram lemon curd en maïzena in een ruime kom.
2. Mix dit in 5 minuten tot een gladde massa.
3. Giet de vulling in de springvorm.

Het bakken van de lemon curd cheesecake:

1. Verwarm de oven voor op 140 graden (heteluchtoven).
2. Bak de cheesecake in 90 minuten gaar.
3. Laat de cheesecake na het bakken 30 minuten in de oven staan, met de ovendeur op een kier. De oven moet wel uit zijn.
4. Laat de cheesecake daarna buiten de oven compleet afkoelen.
5. Zet de cheesecake in de koelkast en laat 'm daarin nog 4 uur opstijven.

Het afwerken van de lemon curd cheesecake:

1. Klop de slagroom en de Crème Chantilly-mix tot een mooie crème.
2. Klop de lemon curd erdoorheen, totdat het een egale crème is.
3. Doe de crème in een spuitzak met een glad spuitmondje.
4. Spuit hiermee toefjes op de cheesecake.
5. Strooi eventueel nog wat citroenrasp over de taart heen.

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Handige informatie

Hoe kun je de cheesecake het beste bewaren?

Viel deze lemon curd cheesecake ook zo goed bij jou gasten in de smaak, maar is de taart niet in één keer op gekomen? Dan is het fijn om te weten hoe je de cheesecake het beste kunt bewaren. Bij cheesecakes is het belangrijk dat ze gekoeld bewaard worden om bederf te voorkomen. In de koelkast blijft het gebak luchtdicht verpakt 3 tot 5 dagen goed. Je kunt er ook voor kiezen om de cheesecake luchtdicht verpakt in te vriezen. In de vriezer blijft de lekkernij tot wel 2 maanden goed.

Bekijk ook eens onze andere cheesecake recepten!

Naast het recept van deze lemon curd cheesecake hebben wij nog veel meer cheesecake recepten op onze blog staan. Wat dacht je bijvoorbeeld van deze monchou cheesecake of Limoncello cheesecake. Ben jij meer fan van chocolade? Dan moet je eens dit recept voor een Toblerone cheesecake of hot chocolate cheesecake uitproberen. Tegenwoordig vind je op ons blog tientallen cheesecake recepten, dus er is echt wat voor ieder wat wils! Bekijk al onze cheesecake recepten hier!

Laat aan ons jouw zelfgemaakte lemon curd cheesecake zien!

Heb jij met dit recept een lemon curd cheesecake gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de cheesecake is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de taart te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met @baktotaal. Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs) 400g (Art.nr.: BNC01161)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 × Lemon Curd Biologisch 270g (Art.nr.: UD5004044)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Patisse Springvorm Profi Ø20cm (Art.nr.: 02922)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)