



Cheese cake, gemarineerde aardbeien en lobbige slagroom

Voor het deeg,

100 gr poedersuiker
200 gr boter
300 gr bloem
1 ei

Kneed de ingrediënten voor het deeg snel tot een bal en laat deze 15 minuten rusten in de koelkast, dan uit rollen en de (ingevette) vorm hiermee bekleden.

Verwarm de oven op 130 graden.

Voor de vulling,

4 eiwitten
160 gr suiker
250 gr verse roomkaas
250 gr crème fraîche
4 eidooiers
100 gr gesmolten boter
60 gr bloem

200 gr aardbeien
Aardbeien likeur

Klop de eiwitten met 80 gr suiker tot een luchtig schuim, draai de rest van de ingrediënten in de Kitchen-aid glad. Spatel de kaasmassa door het eiwitschuim en vul hiermee de taartvorm.

Bak de taart in 60 minuten gaar op 140 graden, en nog 30 minuten om te kleuren. Serveer hem lauwwarm met de aardbeien (Aardbeien snijden en marinieren in likeur) en half geslagen slagroom.