



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



Ingrediënten

1 bos rabarber (750 gr)
2 el honing
2 stuks steranijs
40 gr gember, ongeschild in plakjes
2 kaneelstokjes

200 gr koekjes
80 gr boter

400 gr roomkaas
400 ml slagroom
50 gr suiker
3 blaadjes gelatine

RABARBER CHEESECAKE



Nagerecht of bij de koffie



8-12 personen



45 minuten + 4 uur in de koelkast

1. Was de rabarber en snijd in stukjes. Doe de rabarber, samen met de kaneelstokjes, plakjes gember, steranijs en een snuffje zout in een pan met dikke bodem, met een klein beetje water. Blijf goed roeren zodat het niet verbrand maar rustig zacht word.
2. Laat 5 tot 10 minuten pruttelen tot de rabarber zacht is en roer de honing erdoor. Laat de rabarbercompote helemaal afkoelen en haal de kaneelstokjes, gember en steranijs er uit.
3. Smelt de boter. Maal de koekjes in de keukenmachine fijn en meng de gesmolten boter erdoor. Druk het koekmengsel plat in de onderkant van een springvorm.
4. Week de gelatineblaadjes in koud water.
5. Klop de roomkaas op met 200 ml slagroom en suiker.
6. Verwarm de overige 200 ml slagroom in een pannetje, knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme room. Roer goed door zodat er geen klontjes zijn.
7. Spatel de warme gelatine-room door het roomkaasmengsel.
8. Smeer een laagje afgekoelde rabarbercompote op je taartbodem.
9. Meng het roomkaasmengsel met ongeveer 200 ml rabarbercompote giet dat er bovenop.
10. Laat de taart opstijven in de koelkast, ongeveer 4 uur.
Garneer met nog wat rabarbercompote of grotere stukjes rabarber.