

# CHEESECAKE MET RABARBER

Land: Iraans

Maaltijd: Taart, cake, koek

Porties: 1 cheesecake (à 8 stukjes)

Bereidingstijd: 30 minuten + 45 min. oventijd + 3 uur opstijven

## INGREDIËNTEN VOOR 1 CHEESECAKE (À 8 STUKJES)

- 200 gram koggetjes (of andere koekjes naar keuze)
- 50 gram boter
- 1,5 tl kardemom
- 600 gram rabarber
- 75 gram fijne kristalsuiker
- 200 gram roomkaas
- 300 gram volle kwark
- 1 citroen (alleen de rasp)
- 1 blik gecondenseerde melk (397 gram)
- 3 eieren
- 2 el maizena

extra nodig

- springvorm met een diameter van 20-22 cm

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed de springvorm met bakpapier.

Maal de koekjes fijn in een keukenmachine. Het kan ook met de hand: doe de koekjes in een grote stevige zak en verkruimel ze met een deegroller. Smelt de boter in de magnetron of een pannetje. Meng de koekkrumels met de gesmolten boter. Doe het mengsel in de springvorm en verdeel gelijkmatig over de bodem. Druk goed aan. Bak 10 minuten in de oven en laat dan afkoelen tot kamertemperatuur. Verlaag de oventemperatuur tot 180°C.

Ondertussen gaan we verder met de rabarber. Maak de rabarber schoon en verwijder de witte uiteinden. Snijd de rabarber in stukken van ongeveer 3 cm. Doe in een pan, samen met de kristalsuiker, een derde van de kardemom en ongeveer 5 el water. Kook de rabarber ongeveer 6-10 minuten tot deze helemaal zacht is. Haal de rabarber uit de pan en laat uitlekken in een vergiet. Bewaar het kookvocht en kook dit in een paar minuten in tot je een siroop overhoudt.

Meng de roomkaas, kwark, gecondenseerde melk, de overige kardemom en citroenrasp door elkaar. Meng met een garde of mixer tot er geen klontjes meer inzitten en alles goed gemengd is.

Klop de eieren even los in een apart kommetje en klop deze vervolgens door het roomkaasmengsel. Roer ook de maizena erdoor. Spatel vervolgens voorzichtig ongeveer 2/3 van de rabarber erdoor. Houd de stukjes die nog redelijk heel zijn zo veel mogelijk achter voor de decoratie.

Bak de cheesecake in de oven (op 180°C) voor ongeveer 45 minuten, tot hij stevig aanvoelt maar in het midden nog een beetje lobbijg ('wiebelig') is. Laat afkoelen op het aanrecht. Verdeel dan de ingekookte siroop en de resterende rabarber over de cheesecake. Laat de cheesecake tenslotte nog minimaal 3 uur opstijven in de koelkast, een hele nacht is nog beter.

Je kunt de cheesecake met rabarber afgedekt in de koelkast ongeveer 3 dagen bewaren. Na 2 dagen wordt de bovenlaag ietsje grauwer van kleur, maar de smaak is dan nog prima.