

## Licht & Luchtig duo



Werther's Original Caramel  
Cheese Cake



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

### Ingrediënten en benodigdheden

voor 1 springvorm ø 26 cm

#### Voor het kruimeldeeg

- 200 g bloem
- 120 g boter
- 80 g suiker
- 1 ei
- 1 snufje zout

#### Voor de vulling

- 5 eieren
- 200 ml slagroom
- 500 g kwark
- 200 g zure room
- 200 g suiker
- 120 g bloem
- Sap van ½ biologische  
citroen en schil

#### Voor de caramellaag

- 2 x basisrecept Werther's  
Original caramelsaus

#### Voor de garnering

- 1 perzik, vers of ingeblikt

### Bereiding

1. Kneed de bloem, suiker, boter, ei en een snufje zout snel tot een kruimeldeeg. Rol het deeg iets groter uit dan de springvorm, druk het in de vorm en bekleed ook de rand. Als het kruimeldeeg blijft plakken wanneer u het uitrolt, zet het dan 30 minuten in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 180 ° C boven- / onderwarmte. Splits de eieren voor de vulling. Klop het eiwit in een aparte kom totdat het stijf is. Klop de slagroom in een andere kom stijf. Klop de eidooiers met de suiker ook in een andere kom totdat het schuimig is. Voeg de kwark, zure room, bloem en citroensap toe en roer. Spatel nu eerst de slagroom en dan het eiwit door het mengsel.
3. Verdeel de vulling in de springvorm en bak de cheesecake ongeveer 1 uur tot 1 uur en 20 minuten. Open de oven indien mogelijk niet tijdens het bakken, anders kan de cheesecake inzakken. Aan het einde van de baktijd laat je de taart afkoelen in de oven door de ovendeur een stukje open te laten.
4. Maak ondertussen het basisrecept voor Werther's Original Caramelsaus. De saus moet als deze afgekoeld is lekker stroperig zijn. Giet de caramel op de afgekoelde taart en verdeel gelijkmatig.
5. Snijd voor het serveren de perzik in partjes en garneer in het midden van de taart.