

**Menugang**  
Nagerecht

**Aantal personen**  
4 personen

**Bereidingstijd**  
45 minuten

**Benodigdheden**  
Stoomovens

## Ingrediënten

### Taartbodem:

- 60 bloem
- 30 boter
- 30 suiker
- 1 snuf zout

### Crème-topping:

- 200 gr. verse roomkaas
- 60 gr. Suiker
- 1 el vanillesuiker
- 2 eidooiers
- 50 gr. Yoghurt
- 8 gr. Maïzena
- 1 el citroen sap

### Rabarbercompote:

- 200 gr. Rabarber
- 25 gr. Suiker
- 4 gr. maïzena

## Bereidingswijze

### Taartbodem voorbereiden:

1. Blend de ingrediënten in de bak van de staafmixer tot een samenhangend geheel.

### Crème-topping:

1. Blend de ingrediënten in de bak van de staafmixer tot een samenhangend geheel.

### Rabarbercompote:

1. Verwarm een oven voor op 100° C. volledig stoom.

2. Doe de ingrediënten in een dichte ovenschaal, meng door te roeren en stoom de rabarber 5 minuten. Laat afkoelen.  
(Koelkastkoud is lekkerder.)

### Cheesecake:

1. Verwarm de oven voor op 180° C. op hete lucht.

2. Doe het biscuitbodemdeeg in 4 kleine metalen oenvormen.

3. Bak 20 min op 180° C. met 30 % stoomtoevoeging.

4. Haal de vormen uit de oven en verdeel de roomkaascrème erover. Doe ze in de oven en bak ze 30 minuten op 110° C.

5. Laat ze in de vorm afkoelen.

### Serveren

Stort de cheesecake voorzichtig op een bordje. Lepel er wat rabarbercompote naast en garneer met bijvoorbeeld wat gesneden munt.