WINTERSE KAKI CHEESECAKE



De Kaki vrucht is maar een klein gedeelte van het jaar te verkrijgen. Vandaar dat we deze week de Kaki nog een keer in het zonnetje zetten! Deze vrucht is lekker om zo uit het vuistje te eten, maar wist je dat je er ook heerlijk mee kan koken? Voor nu wordt de vrucht gebruikt om er mee te gaan bakken. Want zeg nou zelf, in een overheerlijke cheesecake, daar heeft toch iedereen zin in? Maak dan gauw deze winterse cheesecake, want hij is verrukkelijk! En hij ziet er ook nog eens supermooi uit. Heerlijk!





Benodigdheden voor 10 - 12 punten

Bakspullen: Springvorm van 24 cm

Voor de bodem:

- 125 gr. Digestive koekje
- 75 gr. Bastogne koekjes
- [illegible] roomboter

Voor de cheesecake

- 600 gr. roomkaas (ik gebruik Monchou)
- 150 gr. kristalsuiker
- 125 gr. Crème fraîche
- 2 eidooiers
- 2 eieren
- 1 tl. vanille extract
- Sap van een kwart limoen

Bereiding

1) Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed een vorm van 23 centimeter doorsnede met bakpapier. Maal de Digestive en Bastogne koekjes fijn in een keukenmachine. Of doe ze in een stevige plastic zak en sla ze fijn met een deegroller. Smelt ondertussen de boter en meng deze met de koekjes. Verdeel het kruimelmengsel over de bodem van de vorm en druk dit met de bolle kant van een lepel gelijkmatig aan. Bak de bodem 10 minuten en laat deze vervolgens afkoelen.

2) Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C en zet een braadslede met kokend water in de oven. Vet de zijkant van de (afgekoelde) vorm in met boter. Roer vervolgens de roomkaas met de suiker los. Voeg daarna de rest van de ingrediënten voor het cheesecake-mengsel toe en meng alles tot een mooi geheel. Het mengsel hoeft niet luchtig te worden.

Giet het cheesecake-mengsel op de koekjesbodem en strijk het geheel glad. Bij gebruik van een springvorm is het verstandig om de onderkant van de vorm goed met aluminiumfolie te omwikkelen, zodat er geen water in de vorm kan komen. Plaats de vorm in het waterbad en bak de cheesecake in 1¼ tot 1½ uur gaar. De taart moet gestold zijn, maar mag in het midden nog wel wat wiebelen. Laat de cheesecake afkoelen tot kamertemperatuur en zet hem daarna een nacht in de koelkast.

3) Snijd vlak voor het serveren de mooie rijpe kaki vruchten in plakken van een halve centimeter dik. Leg de plakjes kaki half over elkaar heen en bedek hiermee de gehele cheesecake. Rasp eventueel nog wat pure chocolade erover heen of strooi wat poedersuiker voor een leuk sneeuweffect.

4) Eetsmakelijk!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.



(https://de-groentemannen.nl/photo/8ea1568f-9da8-463e-88d8-8c2cdc5c2041.jpg)