

CHRISTIN GEWEKE

I ♥
CHEESECAKE



FORTE
CULINARI

Christin Geweke

I
CHEESECAKE

Fotografie: Frauke Antholz

• INHOUD •

6

I LOVE - DE VOLMAAKTET - CHEESECAKE

14

KLASSIEKERS

36

VRUCHTEN

56

CHOCOLADE

72

SPEELSE TAARTEN

94

REGISTER

KWARK-MAANZAADTAART

[BEREIDING: 1 UUR BAKKEN: 40 MIN. KOELEN: 30 MIN.]

VOOR 1 SPRINGVORM (Ø 20 CM)

Bodem

125 g speltmeel

25 g ruwe rietsuiker

1 snufje zeezout

1 eidooier

65 g koude boter in stukjes

Vulling

60 ml melk

25 g boter

85 g ruwe rietsuiker

gerasppte schil van ½ biologische
citroen

125 g gemalen maanzaad

1 ei

250 g kwark (20% vet)

100 g crème fraîche

1 ei melane

2 tl citroensap

Verder

bloem om mee te bestuiven

boter om mee in te vetten

warme kersen om erbij te serveren
(naar keuze)

1 Bodem: zeef het meel op een werkvlak en maak een kuultje in het midden. Doe de suiker, het zout en de eidooier erin. Voeg de boter toe en kneed alles tot een glad deeg. Wikkel het in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

2 Vulling: breng de melk, boter, 25 g suiker en de helft van het citroensap aan de kook. Haal de pan van het vuur, roer het maanzaad erdoor, dek de pan af en laat het maanzaad wellen. Splitst het ei. Roer de kwark, crème fraîche, eidooier, geraspte melane, het resterende citroensap en het citroensap goed door elkaar. Klop het eiwit stijf en voeg geleidelijk de resterende suiker toe. Spatel het eiwitachuum voorzichtig door het kwarkmengsel.

3 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand goed in.

4 Bestuif een werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van ongeveer 26 cm. Bekleed de vorm ermee en maak een rand van 3 cm hoog. Bestrijk het deeg met het maanzaadmengsel en verdeel het kwarkmengsel erover. Bak de taart 40 minuten in het onderste derde deel van de oven. Zet de oven de laatste 10 minuten op 200 °C zodat de taart een mooi kleurtje krijgt.

5 Zet de oven uit en laat de taart 30 minuten rusten terwijl de oven deur op een kier staat. Haal de cheesecake eruit en laat hem in de vorm op een rooster verder afkoelen.









WITTECHOCOLADE- CHEESECake MET BOSBESSEN

[BEREIDING: 30 MIN. KOELEN: MINSTENS 4 UUR]

VOOR 1 RECHTHOEKIGE VORM
(30 X 20 CM) OF 1 SPRINGFORM
(Ø 24 CM)

Bodem

100 g amarettini
80 g boter
50 g gemalen amandelen
2 el suiker

Vulling

200 g witte chocolade
300 g roomkaas
250 g mascarpone

Topping

300 g bosbessen
1 el poedersuiker

Verder

boter om mee in te vetten

1 Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.

2 Bodem: doe de amarettini in een diepvrieszak en verkruiemel ze met een deegroller. Smelt de boter en meng de koekkrumels, gemalen amandelen en suiker endoor. Verdeel het koekjesmeesjel over de vorm en druk het goed tegen de bodem.

3 Vulling: hak de witte chocolade grof en smelt hem in een kom op een pan heet water. Roer de gesmolten chocolade, roomkaas en mascarpone romig. Verdeel de vulling over de koekjesbodem en zet de cheesecake minstens 4 uur in de koelkast, tot de vulling stijf is.

4 Topping: verwarm de bosbessen met de poedersuiker in een pan en kook ze 5 minuten op matig vuur. Laat ze afkoelen. Snijd de cheesecake in rechthoekige stukken (of in punten) en serveer ze met de bosbessentopping.

• TIP •

Voor de bodem kun je ook roomboterkoekjes gebruiken in plaats van amarettini.



CHEESECAKE-DESSERT MET RODE AALBESSEN

[BEREIDING: 20-30 MIN. KOELEN: 30 MIN.]

VOOR 4 PERSONEN

Crème

1 vanillestokje

1 dl slagroom

150 g roomkaas

300 g kwark (20% vet)

4 el suiker

geraspte schil en sap van

½ biologische citroen

Verder

250 g rode aalbessen

150 g aalbessenjam

geschaafde witte of melkchocolade
om mee te garneren

1 Was de aalbessen, laat ze uitlekken en ris ze van de takjes. Halveer het vanillestokje overlangs en schraap het merg eruit. Klop de slagroom stijf. Roer in een aparte schaal de roomkaas en kwark romig. Meng de suiker, het citroensap en -sap en het vanillemerg erdoor. Schep de slagroom er voorzichtig door.

2 Verdeel om en om de crème en de jam over vier dessertglazen. Verdeel de bessen erover en bestrooi die royaal met geschaafde chocolade. Zet de desserts voor het serveren 30 minuten in de koelkast.

• TIP •

Zelfgemaakte aalbessenjam: was 500 g rode aalbessen grondig, laat ze uitlekken en ris ze van de takjes. Doe ze met 250 g geleisuiker (2:1) en 50 ml crème de caillé in een grote pan en laat ze 30 minuten trekken. Breng ze dan op hoog vuur aan de kook en laat het mengsel 2-3 minuten flink binnelen. Schenk de jam in twee potten van 2,5 dl elk, sluit ze goed af en zet ze 10 minuten op hun kop.







I ♥ CHEESECAKE

Er gaat niets boven deze zachte romige verwennerij op een crunchy bodem. In dit boek staan 36 verleidelijke recepten voor heerlijke cheesecakes: van klassiek Amerikaanse cheesecakes met een flinke portie roomkaas tot lichte cakes met kwark en verse frambozen.

De recepten zijn gemakkelijk en voorzien van uitstekende tips voor vele uren bakplezier!



ISBN 978-94-6250-121-5



www.forteculinair.nl