

Recept: Blueberry Cheesecake

Recept feitjes:

Moeilijkheidsgraad: makkelijk
Vorbereidingstijd: ca. 15 minuten
Baktijd: ca. 40-45 minuten

Theetips: Groene thee - Goji- & Açai-bessen

De smaak van deze groene thee met gojibessen en açai-bessen gaat goed samen met de smaak van de Blueberry Cheesecake. Deze thee kun je zowel warm als ijskoud drinken als ijsthee. De bessen zijn de laatste jaren steeds meer in de belangstelling komen te staan. Het grote aantal antioxidanten en de bijzondere smaak hebben deze vruchtjes in korte tijd populair gemaakt. Perfect dus als je naast het eten van deze cheesecake ook nog een beetje gezond wil doen...

Dit heb je nodig voor het maken van een Blueberry Cheesecake

Voor de bodem

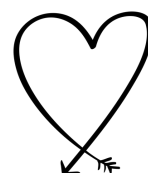
- ✓ - 150 g volkoren koekjes
- ✓ - 70 g gezouten roomboter
- ✓ - 100 g melkchocolade
- ✓ - 25 g kristalsuiker

Voor de vulling

- ✓ - 175 g kristalsuiker
- ✓ - 400 g roomkaas naturel
- ✓ - 200 g volle Franse kwark
- ✓ - 3 middelgrote eieren
- ✓ - 1 limoen
- ✓ - 150 g verse blauwe bessen

Dit heb je verder nodig:

- ✓ - bakpapier
- ✓ - springvorm (Ø 24 cm)
- ✓ - keukenmachine (handig, geen must)



Zo maak je een Blueberry Cheesecake

De bodem

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Bekleed de taartbodem met bakpapier.

Verkruimel de volkoren biscuit in de keukenmachine.

Verwarm in een steelpan de roomboter tot deze gesmolten is en voeg de suiker toe. Meng tot slot de koekkrumels er doorheen.

Verdeel het mengsel over de bodem van de taartvorm. Druk aan met de bolle kant van een lepel.

Smelt de chocolade in bijvoorbeeld een steelpan of in de magnetron. Smeer daarna de chocola over de taartbodem.

De vulling

Meng met de keukenmachine (of met de hand) de roomkaas met de Franse kwark en de rest van het suiker.

Voeg terwijl de machine draait één voor één de eieren toe. Laat de machine of je handen net zo lang kloppen tot het suiker en de eieren goed zijn opgelost.

Pers de limoen uit.

Meng het limoensap en de blauwe bessen door het beslag.

Schep het beslag in de bakvorm.

Bakken maar

Bak de taart 40-45 min. in het midden van de voorverwarmde oven.

Zet na 40-45 minuten de oven op 100 °C en laat de taart er nog ongeveer 20 min. in staan.

Zet de oven daarna uit. Haal de taart uit de oven en kijk of de taart stevig is. Als de taart niet stevig is, laat de taart dan nog even een paar minuten in de uitgeschakelde oven staan.

Haal de taart uit de oven wanneer de taart stevig is en laat daarna nog ca. 1 uur buiten de oven afkoelen tot kamertemperatuur. Daarna moet de taart nog minimaal een uurtje in de koelkast staan voordat je eraan kunt beginnen.

Finishing touch

Daarna: Smullen maar! Garneer eventueel nog af met een toefje slagroom en een paar verse blauwe bessen. Yummie!



Jouw resultaat

Hoe is jouw Matcha Sponge Cake gelukt? En wat vond je van dit recept? Deel het met ons op Instagram met de tag [@thee_gifts_earl_orange](#) en wie weet delen we jouw resultaat in onze Story.

