

Cheesecake met Griekse yoghurt, honing en pistachenoten



Ingredienten

- 700 g curd cheese
- 50 g gedopte, ongezouten pistachenoten, grofgehakt
- 75 g boter
- 175 g zoete haverbroodjes
- 25 g Grape-Nuts-ontbijtgraan
- 3 stuks grote eieren, losgeklopt
- 2 theelepels vanille-extract

Afmaken met:

- 200 g Griekse yoghurt
- 3 eetlepels Griekse honing, plus een beetje voor het opdienen
- 25 g gedopte, ongezouten pistachenoten, grofgehakt

Bereiding

Verder heb je nodig:

een springvorm met een doorsnee van 23 cm en een stevige bakplaat.

Verhit de oven voor tot 150°C (stand 2)

Maak eerst de bodem van de cheesecake. Smelt de boter in een pan op een heel laag vuur, leg de koekjes naast elkaar in een plastic zak en verkruij ze stevig met een deegroller. Doe de kruimels en de noten in een kom, voeg de Grape-Nuts en de gesmolten boter toe en meng grondig. Spreid het mengsel op de bodem van de springvorm uit en druk het stevig aan. Zet het op de bakplaat 20 minuten in de oven.

Doe intussen de curd cheese, eieren en vanille in een andere kom en maak er met een elektrische mixer een fluweelglad mengsel van. Giet het in de springvorm op de taartbodem, strijk de bovenkant glad en zet het gebak nog eens 30minuten midden in de oven.

Zet de oven uit en laat de cheesecake in de oven goed afkoelen. Zet hem daarna afgedekt minstens 3 uur en og liever een nacht in de koelkast.

Haal de cheesecake voor het opdienen uit de vorm, strijk de yoghurt over de bovenkant, druppel er honing over en bestrooi alles met noten.

Zet extra honing op tafel.

Voor 10-12 personen