

Duo van Cheescake



Ingredienten

voor de bodem:

- 375 g patisseriebloem
- 400 g boter
- 8

g:

:

:

:

:

Bereiding

Ingredienten voor 6 personen

Citroen cheese cake

Voor de bodem:

375 gr bloem

400 gr boter

8 gr zout

130 gr bloedsuiker

1 eidooier
75 gr zetmeel
Voor de vulling:
440 gr roomkaas
1 limoen, het sap
60 gr kristalsuiker
40 gr eidooier
14 gr zetmeel
100 gr room
1 vanillestok, het merg
Voor de afwerking:
1 citroen, de zeste
enkele blaadjes munt, fijngesneden

Voor de chocolade cheese cake met aardbeien

bodem: idem citroencheese cake

voor de vulling:

400 gr roomkaas
300 g pure chocola
3 dl slagroom
20 g cacaopoeder
60 gr kristalsuiker
40 gr eidooier
14 gr zetmeel
100 gr room
1 vanillestok, het merg

Voor de aardbeiengel:

3 dl water
150 g suiker
7 g agar agar
400 g aardbeien coulis (Boiron)

Bereiding

Afwerking:

verse aardbeien voor de garnering

Begin met het maken van het deeg. Kneed op een proper werkvlak de bloem, de boter, het zout, de bloedsuiker, de eidooier en het zetmeel onder mekaar. Maak er een mooi bolletje van, druk het plat en laat het deeg enkele uren rusten in de koelkast. Bestuif het werkblad met een dun laagje bloem en rol hier het deeg op uit tot +- 1 cm dikte. Bekleed vervolgens de bodem van een springvorm met het deeg en bak het af in een voorverwarmde oven van 160 graden gedurende 20 à 25 minuten.

vulling citroen cheesecake:

Begin met het maken van het deeg. Kneed op een proper werkvlak de bloem, de boter, het zout, de bloedsuiker, de eidooier en het zetmeel onder mekaar. Maak er een mooi bolletje van, druk het plat en laat het deeg enkele uren rusten in de koelkast. Bestuif het werkblad met een dun laagje bloem en rol hier het deeg op uit tot +- 1 cm dikte. Bekleed vervolgens de bodem van een springvorm met het deeg en bak het af in een voorverwarmde oven van 160 graden gedurende 20 à 25 minuten.

Maak ondertussen de vulling:

Meng de roomkaas met het sap van een limoen, de suiker, de eidooiers, het zetmeel, de room en het merg van de vanillestok. Haal de bodem uit de oven, plaats de ring van de springvorm er op en besmeer de randen met een laagje boter. Stort vervolgens het cheesecakebeslag op de bodem en bak de taart af gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden.

Haal de cheesecake uit de oven en laat deze een beetje afkoelen. Werk de taart vervolgens af met zeste van citroen en fijngesneden blaadjes munt.

Vulling chocolade cheesecake

Meng de roomkaas met de suiker, de eidooiers, het zetmeel, het cacaopoeder, de room, het merg van de vanillestok en de in bain marie gesmolten chocolade. Haal de bodem uit de oven, plaats de ring van de springvorm er op en besmeer de randen met een laagje boter. Stort vervolgens het cheesecake beslag op de bodem en bak de taart af gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden.

Haal de cheesecake uit de oven en laat deze een beetje afkoelen. Werk de taart vervolgens af met de aardbeien gel en decoreer met verse aardbeien