



Fruitige cheesecake met zelfgemaakte bodem

met sinaasappel-passievruchtsaus



20-30min



2 personen

Let op! Deze hemelse combinatie van romige cheesecake, passievrucht en sinaasappel creëert een unieke smaak die je zintuigen zal betoveren. Alleen de basis wordt gebakken, daarna tover je in een paar eenvoudige stappen een dessert tevoorschijn dat niet alleen visueel indrukwekkend is, maar ook verrukt met zijn onweerstaanbare frisheid. Mis deze traktatie niet!

Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem ¹
- 200g witte suiker
- 200ml slagroom ²
- 1 zakje vanillesuiker
- 250g mascarpone ²
- 1 passievrucht
- 1 onbehandelde sinaasappel

Wat je thuis nodig hebt

- 100g boter ²
- zout

Kookgerei

- oven
- springvorm (24cm Ø)
- kleine kookpan met deksel
- handmixer
- keukenweegschaal
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept maak je 8 porties.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 411kcal, vet 29.1g, koolhydraten 33.0g, eiwit 4.5g



1. Bodem maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Meng **115g bloem**, **45g suiker** en een snuf zout. Snijd 100g koude boter in blokjes en schep door het bloemmengsel. Plet de boter met je vingers en een vork zodat de bloem en boter gemengd raken en een deeg vormen. Blijf met de vork en je handen mengen tot het deeg er zanderig uitziet en er nog een paar klonten ter grootte van erwten in zitten.



2. Bodem bakken

Neem een springvorm (24cm Ø) en verspreid het **deeg** over de bodem. Plet het **deeg** tot een gelijkmatige laag en zorg dat er rondom een rand van ca. 1cm hoog ontstaat. Bak de bodem 22-25min in de oven tot ie goudbruin is. Haal dan uit de oven en zet opzij om af te koelen.



3. Room kloppen

Doe de **slagroom**, de **vanillesuiker**, **50g suiker** en een snuf zout in een kom en klop met de handmixer tot een heel stijve **room** - de **room** is stijf genoeg als ie niet inzakt als je de mixer uitzet.



4. Mascarpone toevoegen

Voeg de **mascarpone** toe aan de **slagroom** en mix in 10-15sec tot een glad geheel. Zet de **cheesecake-vulling** in de koelkast tot de bodem helemaal is afgekoeld.



5. Cheesecake afmaken

Schep de **mascarpone room** bovenop de **bodem** zodra deze is afgekoeld. Spreid de **room** gelijkmatig uit en strijk hem glad met een spatel. Zet de **cheesecake** in de koelkast en laat minstens 8uur staan. De **cheesecake** is klaar als de **vulling** in het midden stevig is.



6. Vruchtensaus maken

Halveer de **passievrucht** en schep het **vruchtvlees** eruit. Pers **½ sinaasappel**. Schil de **andere helft** en snijd in blokjes. Doe het **sap**, de **blokjes**, de **passievrucht**, **45g suiker** en 2-3el water in een kleine kookpan. Breng aan de kook en laat 3-4min borrelen tot de **suiker** is opgelost. Snijd de **cheesecake** in stukken, bedruppel met de **vruchtensaus** en serveer.