



Voorwoord	7
Goed om te weten	8
Zo bak je de perfecte cheesecake	10

Basisrecepten

Basisrecept baked cheesecake	15
Basisrecept no bake cheesecake	16

Twee-in-een-cheesecakes

Cinnamon roll-cheesecake	21
Red velvet-cheesecake	25
Tiramisucheesecake	29
Carrotcake-cheesecake	30
Tarte tatin-cheesecake met appel	34
Crème brûlée-cheesecake	38
Roze tompouce-cheesecake	41
Gevulde speculaas-cheesecake	45
Bananabread-cheesecake	49
Baklavacheesecake	53
Millionaires-cheesecake	57

Fruitige cheesecakes	
Wittechocoladecheesecake met kersen	61
Boterkoekcheesecake met rood fruit	62
Oranje sinaasappel-cheesecake	65
Citroencheesecake met frambozen en lange vingers	66
Wittechocoladecheesecake met passievrucht	69
Banoffee-cheesecake	70
Cheesecakebars met karamelappels	73
Peach cobbler-cheesecake	74
Citroenmeringuecheesecake	78

Cheesecakes met chocolade, koek & noten

Chocolade-cookie-doughcheesecake	85
Ferrero Rocher-cheesecake	86
Triple chocolate-cheesecake	89
De ultieme Oreo-cheesecake	90
Chocoladepretzel & pindakaas-cheesecake	93
Speculoos-cheesecake	97
Snickers-cheesecake	98
Chocoladefudgecheesecake met brownies	101

Stroopwafelcheesecake	105
Warme-chocolademelkcheesecake	106
Pistachecheesecake	109

No bake cheesecakes

Appelkruimelcheesecake	114
Kinder-cheesecake	117
Stracciatellacheesecake	118
Citroen & aardbeien-cheesecake	121
Koffiecheesecake met koffieganache	122
Chocoladecheesecake met kersen	125
Toblerone-cheesecake	126
Bounty-cheesecake	129
Birthday-cheesecake	130
Lemoncurd & frambozen-cheesecake	133
Espresso-martini-cheesecake	134

Cheesecakebars & andere variaties

Cappuccinocheesecake	139
Champagnecheesecake	140
Triple vanille-cheesecake	143
Cheesecakebars met pecannotenkaramel	147

Churro-cheesecakebars	148
Baskische cheesecake	151
Japanse cheesecake	152
Dulce de leche-cheesecake	156

Toppings & sauzen

Dikke karamelsaus	158
Dunne karamelsaus	158
Mascarpone room	158
Melkchocoladeganache	159
Purechocoladeganache	159
Wittechocoladeganache	159
Roomkaasglazuur	159
Fruitcoulis	159
Dulce de leche	159
Mix & match je eigen cheesecake	160
Eerste hulp bij cheesecake	161
Register	163



Voorwoord

Als er één vraag is die me de afgelopen jaren herhaaldelijk is gesteld, dan is het wel of mijn cheesecakeboek nog terug zou komen.

Mijn cheesecakeboek met 50 recepten voor échte cheesecakefans verscheen voor het eerst in 2017. Het boek was meteen een hit te noemen, maar, zoals dat gaat met kookboeken, verjaart zo'n boek na verloop van tijd en is het niet langer rendabel om te herdrukken.

Nou, dat heb ik geweten. Ik overdrijf niet als ik zeg dat ik nog altijd wekelijks berichtjes krijg met vragen over mijn cheesecakerecepten. En dus vonden we het tijd worden voor een remake van het boek. Een verbeterde versie, een soort 2.0. Met wederom 50 recepten voor échte cheesecakefans, maar dan beter.

In dit boek vind je alle hits uit het eerste cheesecakeboek terug, aangevuld met een heleboel gloednieuwe recepten en nieuwe persoonlijke favorieten. Ik neem je stap voor stap mee in het maakproces van cheesecake en leer je de fijne kneepjes van 'het vak' zodat jouw cheesecake nooit meer te droog of smakeloos wordt.

Ik deel goede basisrecepten met je, waar je vervolgens zelf naar hartenlust mee kunt variëren. Vind je dat ingewikkeld? Dan weet ik zeker dat je met de 50 recepten die ik voor je heb bedacht, uit de voeten kunt.

Veel bakplezier!

LIEFS, SABINE



Tiramisu- cheesecake

Laat de Italianen maar niet horen dat ik een variant heb bedacht op hun meest populaire dessert, want dat wordt me vast niet in dank afgenomen. En dat terwijl juist tiramisu zich er uitstekend voor leent om flink mee te variëren. Stiekem vind ik tiramisu in een cheesecakejasje misschien nog wel lekkerder dan het klassieke toetje, maar vertel dat niet verder...

INGREDIËNTEN (24 CM TAART)

Bodem

- 200 g bitterkoekjes
- 50 g boter

Cheesecakebeslag

- 150 g naturel roomkaas
- 200 g mascarpone
- 50 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 1 tl oploskoffie
- 150 ml slagroom
- 1 zakje slagroom-versteviger

Lange vingers

- 175 g lange vingers
- 2 kopjes sterke koffie

En verder

- ½ recept mascarponeroom (zie p. 158)
- 2 el cacaopoeder

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.

Maal de bitterkoekjes fijn in een foodprocessor en smelt ondertussen de boter in een steelpannetje. Schep de koekkrumels door de boter en stort de bodemmix in de springvorm. Druk de bodem goed aan met de bolle kant van een lepel.

Doe voor het cheesecakebeslag de roomkaas en mascarpone in de kom van een keukenmachine en klop op lage stand romig. Voeg de poedersuiker, het vanille-extract en oploskoffie toe en klop tot alle ingrediënten goed gemengd zijn.

Doe tot slot de slagroom samen met de slagroomversteviger in de kom en klop het geheel op tot een dik, lobbige beslag dat lijkt op opgeklopte slagroom.

Dip de helft van de lange vingers in de koffie en verdeel over de bitterkoekjesbodem. Schep hier de helft van het tiramisucheesecakebeslag op. Dip de rest van de lange vingers in de koffie en verdeel over het tiramisucheesecakebeslag. Schep de rest van het beslag in de springvorm en strijk de bovenkant glad.

Laat de cheesecake bij voorkeur een nacht, maar minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.

Decoreer de tiramisucheesecake met toefjes mascarponeroom en bestrooi de volledige bovenkant van de taart met het cacaopoeder.

Crème brûlée- cheesecake

Ik ben dol op de eenvoud van crème brûlée. Weinig grootsheid en toch valt het toetje bij iedereen in de smaak. Datzelfde geldt voor deze cheesecake. Onwijs eenvoudig om te maken en toch ziet de cheesecake er spectaculair uit.

INGREDIËNTEN (24 CM TAART)

Bodem

- 250 g jodenkoeken
- 75 g boter

Cheesecakebeslag

- 600 g naturel roomkaas
- 150 g kristalsuiker
- 1 vanillestokje
- 1 el bloem
- 3 eieren + 1 eidooier

Topping

- 25 g kristalsuiker

Bekleed de bodem van de springvorm met een vel bakpapier en verwarm de oven voor tot 150 °C. Plaats het waterbad in de oven.

Maal de jodenkoeken fijn en smelt de boter in een steelpannetje.

Schep de koekkrumels door de gesmolten boter en stort de bodemmix in de springvorm. Druk goed aan met de bolle kant van een lepel.

Klop de naturel roomkaas met de kristalsuiker, merg uit het vanillestokje en de bloem tot een romig beslag.

Spatel vervolgens een voor een de eieren en eidooier door het beslag.

Schenk het cheesecakebeslag in de springvorm en bak de cheesecake in 75 minuten gaar.

Doe de oven uit en zet de deur op een kiertje. Laat de cheesecake een uur in de oven staan. Laat daarna volledig afkoelen op het aanrecht.

Zet de cheesecake een paar uur in de koelkast om op te laten stijven.

Strooi voor het serveren de kristalsuiker over de bovenkant van de cheesecake en karamelliseer met behulp van een brander tot de suiker bruin kleurt en een knapperig laagje vormt.



Boterkoekcheesecake met rood fruit

Als je ook maar enigszins fan bent van boterkoek, ga je dit een waanzinnig lekker recept vinden. Boterkoek en vers rood fruit. Pôh.

INGREDIËNTEN (24 CM TAART)

Bodem

- 100 g roomboter, op kamertemperatuur
- 100 g kristalsuiker
- 1 ei
- 125 g bloem
- snuf zout

Cheesecakebeslag

- 600 g naturel roomkaas
- 125 g kristalsuiker
- 1 tl vanille-extract
- 1 el granaatappelstroop (optioneel)
- 1 el bloem
- 3 eieren + 1 eidooier

Topping

- rood fruit

Boterkoekbodem

Verwarm de oven voor tot 180 °C boven- en onderwarmte. Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de randen in.

Klop voor de boterkoekbodem de boter en suiker luchtig. Voeg het ei toe en mix door de boter.

Doe dan de bloem en het zout in de kom en kneed tot een stevig deeg. Druk het deeg uit in de springvorm.

Bak de boterkoek 20 minuten in het midden van de oven en haal de springvorm daarna uit de oven.

Cheesecake

Verlaag de temperatuur van de oven naar 150 °C en zet een ovenschaal met een laagje water onder in de oven.

Klop voor het cheesecakebeslag de roomkaas, suiker, het vanille-extract, eventueel de granaatappelstroop en bloem luchtig.

Voeg daarna een voor een de eieren en tot slot ook de eidooier toe.

Schenk het cheesecakebeslag in de springvorm en bak de cheesecake 75 minuten in het midden van de oven.

Doe de oven uit, zet de deur op een kier en laat de cheesecake een uur in de oven afkoelen. Laat de taart daarna volledig tot kamertemperatuur afkoelen op het aanrecht en plaats vervolgens minimaal 6 uur in de koelkast.

Decoreer de cheesecake met rood fruit.





Oranje sinaasappel-cheesecake

De frisse ingrediënten maken deze koninklijk oranje cheesecake uitstekend geschikt voor de warmere zomermaanden.

INGREDIËNTEN (24 CM TAART)

Bodem

- 200 g jodenkoeken
- geraspte schil van 1 handsinaasappel
- 75 g boter

Cheesecakebeslag

- 600 g naturel roomkaas
- 100 g crème fraîche
- 125 g suiker
- sap van 1 sinaasappel
- 1 el bloem
- 3 eieren + 1 eidooier

Oranje topping

- 200 ml multivitaminesap met oranje fruit
- 3 gelatineblaadjes

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen van de vorm in.

Verwarm de oven voor tot 150 °C boven- en onderwarmte en zet een ovenschaal met een laagje water onder in de oven.

Breek de jodenkoeken in een hakmolen en maal fijn. Voeg de sinaasappelschil aan de koekkrumels toe.

Smelt de boter in een steelpannetje en schep de koekkrumels door de gesmolten boter. Stort de bodemmix in de springvorm. Druk goed aan met de bolle kant van een lepel.

Klop voor het cheesecakebeslag alle ingrediënten, behalve de eieren, goed op. Voeg dan een voor een de eieren en eidooier toe en spatel rustig door het beslag. Schenk het cheesecakebeslag in de springvorm.

Bak de cheesecake in het midden van de oven in 75 minuten gaar. Doe de oven uit, zet de deur op een kier en laat de cheesecake een uur in de oven afkoelen. Laat de taart daarna volledig tot kamertemperatuur afkoelen op het aanrecht.

Laat de gelatine 5 minuten in koud water weken.

Schenk het multivitaminesap in een steelpannetje en verwarm op de kookplaat. Voeg de gelatine toe en roer goed door tot de gelatine is gesmolten. Laat het multivitaminesap afkoelen en schenk de mix daarna over de bovenkant van de cheesecake.

Zet minimaal 4 uur, liefst een hele nacht, in de koelkast om op te stijven.



Pistache-cheesecake

Deze cheesecake is er eentje voor de échte pistachelover. Niet alleen doet de kleur van de taart hier alleen al aan denken, de smaak is ook super en intens. Ik gebruik in deze cheesecake zowel pistachecrème als verse pistachenootjes, en dat proef je!

INGREDIËNTEN (24 CM TAART)

Bodem

- 175 g Digestive-biscuitjes
- 50 g pistachenoten, ongezoeten en gepeld
- 100 g boter

Cheesecakebeslag

- 600 g naturel roomkaas
- 100 g pistachecrème
- 125 g kristalsuiker
- 1 el maizena
- ½ tl amandelextract
- 1 tl vanille-extract
- 3 eieren + 1 eidooier

Topping

- 50 g pistachecrème
- extra pistachenootjes

Vul de ovenschaal met een laagje water en plaats onder in de oven. Verwarm de oven voor tot 150 °C boven- en onderwarmte.

Bekleed de springvorm met een vel bakpapier.

Maal voor de bodem de biscuitjes en pistachenoten in een foodprocessor fijn. Smelt ondertussen de boter in een pannetje. Meng de koekkrumels met de gesmolten boter en stort de bodem in de springvorm. Druk de bodem met de achterkant van een lepel aan.

Klop voor het cheesecakebeslag de roomkaas met de pistachecrème, suiker, maizena, het amandelextract en vanille-extract op tot een klontvrije mix.

Spatel een voor een de eieren en de eidooier door het beslag.

Schenk het beslag in de springvorm en bak de cheesecake 75 minuten in het midden van de oven gaar. Draai de oven uit, zet de deur op een kier en laat de cheesecake nog een uurtje in de oven staan.

Haal de cheesecake uit de oven en laat afkoelen op het aanrecht. Eenmaal op kamertemperatuur mag de cheesecake minimaal 4 uur de koelkast in om op te stijven.

Decoreer de cheesecake met het restantje pistachecrème. Maal de overige pistachenootjes fijn en strooi die ter decoratie over de cheesecake.



Chocoladecheesecake met kersen

De combinatie van kersen en chocolade doet me op de een of andere manier altijd aan Kerstmis denken. De perfecte gelegenheid voor deze cheesecake.

INGREDIËNTEN (24 CM TAART)

Bodem

- 200 g chocolate-chip-koekjes
- 75 g boter

Cheesecakebeslag

- 250 g pure chocolade
- 500 g naturel roomkaas
- 250 ml slagroom
- 100 g poedersuiker
- 1 zakje slagroom-versteviger
- 1 blik kersenvlaaivulling

Chocoladeroom

- 200 ml slagroom
- 175 g pure chocolade

Bekleed de bodem van de springvorm met een vel bakpapier.

Maal de chocolate-chipkoekjes fijn in een foodprocessor en smelt de boter in een pannetje.

Schep de kruimels door de gesmolten boter en stort de bodemmix in de springvorm. Druk goed aan met de achterkant van een lepel.

Smelt 250 gram van de chocolade au bain-marie en klop samen met de roomkaas, slagroom, poedersuiker en slagroomversteviger tot een stevig cheesecakebeslag.

Schep het cheesecakebeslag in de springvorm en strijk de bovenkant glad. Laat de chocoladecheesecake minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.

Verdeel na 2 uur de vlaivulling over de bovenkant van de cheesecake en zet de taart terug in de koelkast.

Verwarm wanneer de cheesecake is opgesteven 100 ml slagroom in een steelpannetje. Haal de pan van het vuur en roer de rest van de chocolade door de warme slagroom, tot de chocolade is gesmolten.

Schenk de rest van de slagroom bij het chocolademengsel in de pan. Roer goed door, schenk het geheel in een kommetje en zet weg in de koelkast tot de chocoladeroom helemaal is afgekoeld.

Klop zodra de room goed koud is op tot een luchtige slagroom. Schep de chocoladeslagroom in een spuitzak met spuitmondje en decoreer de cheesecake met de chocoladeroom.

Champagne-cheesecake

Met deze champagnecheesecake sluit je het jaar gegarandeerd af met een knaller. Feestelijk, extra lekker door de witte chocolade en de champagne die ik toevoeg aan het beslag. Die proef je écht!

INGREDIËNTEN (24 CM TAART)

Bodem

- 200 g kokosbiscuitjes
- 100 g boter

Cheesecakebeslag

- 200 g witte chocolade
- 600 g naturel roomkaas
- 125 g kristalsuiker
- 1 el bloem
- 125 ml champagne
- 2 eieren + 1 eidooier

Decoratie

- meringue
- eetbare glitters

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met een beetje olie.

Verwarm de oven voor tot 150 °C boven- en onderwarmte en zet een ovenschaal met een laagje water onder in de oven.

Maal de kokosbiscuitjes fijn in de foodprocessor en smelt ondertussen de boter in een steelpannetje.

Meng de koekkruimels met de gesmolten boter en schep de bodemmix in de springvorm. Druk de koekbodem aan met je handen of de achterkant van een lepel.

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Klop de gesmolten chocolade met de roomkaas, suiker, bloem en champagne tot een klontvrij beslag.

Spatel een voor een de eieren en de eidooier door het beslag.

Schenk het beslag in de springvorm en bak de cheesecake 1 uur en 15 minuten in het midden van de oven.

Laat na de baktijd de cheesecake 1 uur in de oven staan met de deur op een kier en daarna nog eens 2 uur op het aanrecht. Zet vervolgens de taart bij voorkeur een nacht in de koelkast om helemaal op te stijven.

Decoreer de taart met meringue, eetbare glitters, of andere decoratie naar keuze.

