

*Cheesecake*

© Sabine Koning 2018

Alle rechten voorbehouden

Artdirection & vormgeving: bij Barbara

Fotografie & styling: Sabine Koning

ISBN 978 90 468 2455 9

NUR 440 eten & drinken algemeen

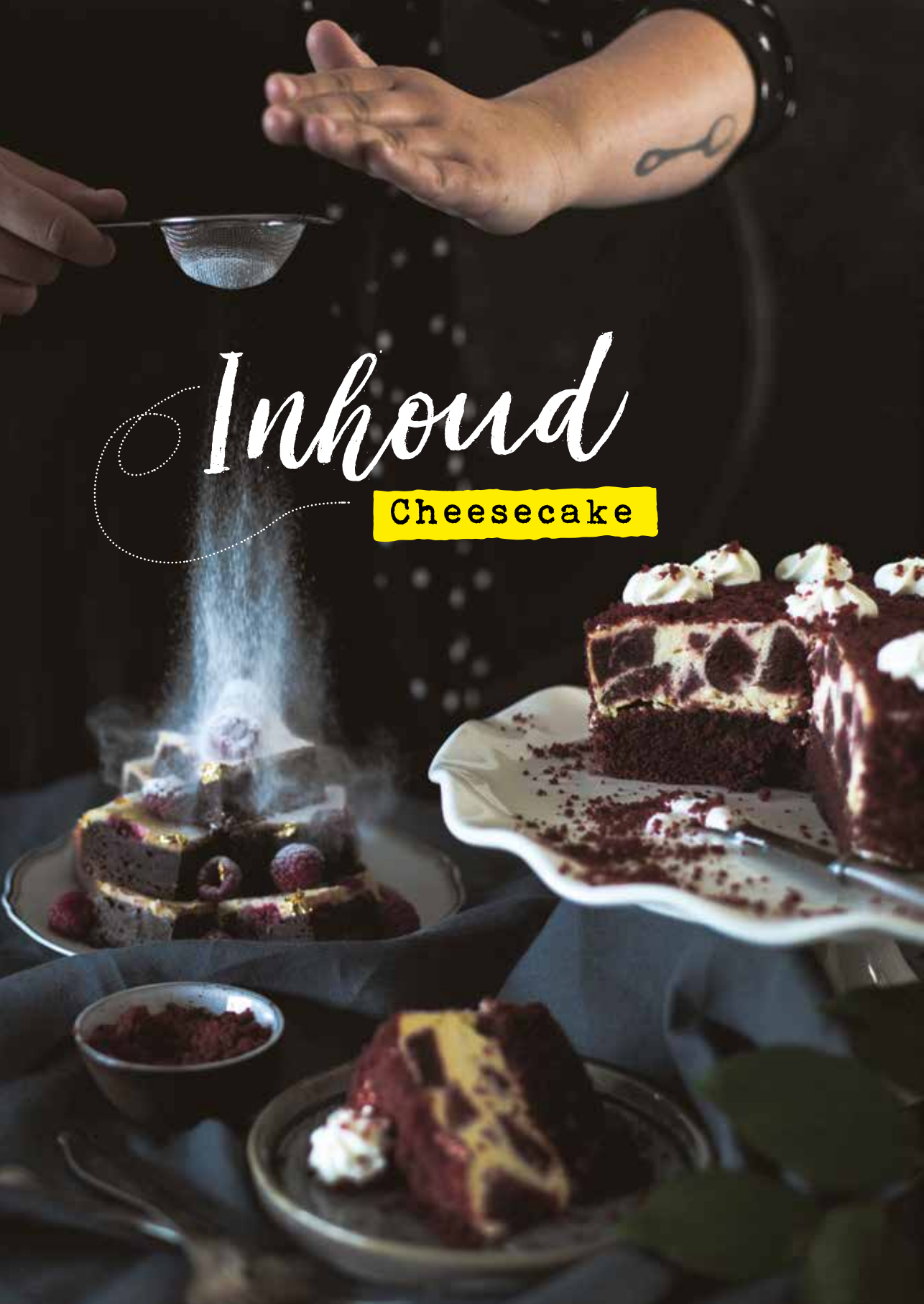
[www.nieuwamsterdam.nl](http://www.nieuwamsterdam.nl)

SABINE KONING

# Cheesecake

HET KOOKBOEK VOOR  
ECHTE CHEESECAKEFANS

**N<sup>w</sup>'ADAM**



# Inhoud

Cheesecake

Voorwoord	7	Chocoladefudge-cheesecake	
Goed om te weten	8	met brownies	76
Zo bak je de perfecte cheesecake	9	<b>FRIS &amp; FRUITIG</b>	78
Basisrecept baked cheesecake	13	Honing-cheesecake met verse vijgen	80
Basisrecept no bake cheesecake	15	Mango & sticky rice-cheesecake	82
<b>DOUBLE TROUBLE</b>	16	Appelkruimel-cheesecake	84
Cinnamonroll-cheesecake	18	Banoffee-cheesecake	86
Red Velvet-cheesecake	20	Citroen-cheesecake met frambozen	
Tiramisu-cheesecake	22	en lange vingers	88
Carrotcake-cheesecake	24	Witte chocolade-cheesecake	
Pecan pie-cheesecake	26	met passievrucht	90
Tarte tatin-cheesecake met appel	28	Eton mess-cheesecake	92
Roze tompouce-cheesecake	30	Stoofperen-cheesecake met kaneel	94
<b>MET EEN HUPPELTJE</b>	34	<b>NO BAKE</b>	96
Baileys-cheesecake	36	Rocky Road-cheesecake	98
Prosecco-perzik-cheesecake	38	Stroopwafel-cheesecake	100
Gin-tonic-cheesecake	40	Pompoen-cheesecake met	
Mojito-cheesecake	42	hazelnootpraliné	102
Pina colada-cheesecake	44	Koffie-cheesecake met koffieganache	104
Cheesecake met whisky en bacon	46	Kinder-cheesecake	106
Limoncello-cheesecake met		S'mores-cheesecake met Oreo's	108
blauwe bessen	48	Bounty's-cheesecake	110
<b>CHOCOLADE- &amp; KOEKJESDIEET</b>	50	<b>EFFE WAT ANDERS</b>	112
Mokka-cheesecake met notenkaramel	52	Crème brûlée-cheesecakebars	114
After Eight-cheesecake	54	Minicitroen-meringue-cheesecakes	116
Triple chocolate-cheesecake	56	MonChoutaart trifle	118
Chocolatechip-cookiedough-		Aardbeien-cheesecakemilkshake	120
cheesecake	58	Cheesecake-ijs met Amarena	122
Ferrero Rocher-cheesecake	60	Frambozen-cheesecakebrownies	124
Vanille-cheesecake met Nutella-mousse	62	Cheesecake donut holes	126
Twix-cheesecake	64	Aardbeien-cheesecaketruffels	
De ultieme Oreo-cheesecake	66	met witte chocolade	128
Chocolade-cheesecake met		Toppings & sauzen	130
pindakaas & peanutbuttercups	68	Mix & match je eigen cheesecake	134
Speculoos-cheesecake	70	Eerste hulp bij cheesecake	136
M&M's cookie-cheesecake	72	Index	138
Snickers-cheesecake	74		



Mijn derde kookboek ligt inmiddels voor je neus. Ongelofelijk hè? Voor mij is het bizar, iets wat ik nooit had verwacht en toch is het zo. Gek hoe het leven soms kan lopen.

Enfin, CHEESECAKE. Na het *Guilty Pleasures Kookboek* en *Reishonger* mijn eerste boek dat draait om één gerecht: taart. Sinds jaar en dag is cheesecake al mijn favoriete taart. Het begon al toen ik nog een klein meisje was en mama mij MonChoutaart leerde maken. Met behulp van een bakmix weliswaar, maar altijd ben ik dol geweest op de heerlijk romige taart met kersen- of aardbeientopping. Ook binnen mijn schoonfamilie is MonChoutaart een favoriet en bij iedere verjaardag staat hij wel op tafel. Een recept van mijn MonChoutaart vind je in het *Guilty Pleasures Kookboek*. In dit boek tillen we het fenomeen cheesecake naar een hoger level.

Tijdens een van mijn reizen naar Amerika bezocht ik de Cheesecake Factory, voor mij hét cheesecakerestaurant waar je de meest extravagante cakes kunt proeven. Vijf verschillende lagen (cheese)cake, versierd met rijkelijke toppings, koekjes, chocolade, vers fruit... je kunt het zo gek niet bedenken. De Cheesecake Factory heeft mij doen beseffen dat cheesecake niet alleen maar MonChoutaart is of de standaard gebakken New York Cheesecake. Het is júst een taart waarmee je helemaal los kunt gaan in de keuken. En dat is precies wat ik nu heb gedaan.

In dit boek vind je 50 verschillende cheesecakerecepten, allemaal super *guilty*, stuk voor stuk overheerlijk. Ik heb geen ruimte overgelaten voor vegetarische of gluten-vrije cheesecakes want eerlijk gezegd doen die het voor mij gewoon niet zo. Geef mij maar volvette met roomboter en roomkaas gemaakte cheesecakes in plaats van 'intolerant-proof' cakes.

Ik hoop dat je net zo geniet van dit boek als ik heb genoten van het schrijven. Veel mensen zijn 'bang' om cheesecake te maken, maar dat is nergens voor nodig. Het is een mooi en leuk proces en het eindresultaat is alle moeite waard, dat garandeer ik.

Mocht je een van de recepten uit dit boek maken en delen op social media, vergeet mij dan niet te taggen in je foto: @ohmyfoodnessnl. Ook kun je mij hier bereiken voor vragen, opmerkingen, tips en andere leuke verhalen.

Zie je daar!

X Sabine

*Als ik een recept deel op mijn blog [OhMyFoodness.nl](http://OhMyFoodness.nl) of op YouTube krijg ik steevast vragen als: 'Kan ik roomboter ook vervangen door margarine?' Of: 'Welk formaat eieren gebruik je?' Voor de duidelijkheid zet ik hieronder een aantal dingen voor je op een rij die je moet weten voordat je aan de slag gaat met mijn recepten.*

- Het formaat eieren dat ik gebruik is altijd maat L. Kies bij voorkeur voor biologische eieren voor de beste smaak.
- Het maakt niet uit welk merk roomkaas je gebruikt, als je maar *nóóit* voor een *Light*-variant gaat en kiest voor *naturel roomkaas*. Kruidenkaas in je cheesecake is geen succes namelijk. Huismerk, A-merk – maakt allemaal niet uit.
- Ik heb voor de cheesecakes in dit boek geëxperimenteerd met twee ovenstanden: hete lucht en boven- en onderwarmte. Ik merkte geen verschil in het eindresultaat dus welke oven jij ook hebt, je kunt gewoon de instructies bij de recepten aanhouden.
- Voor vrijwel alle (koek)bodems gebruik ik ongezoeten roomboter. Dit zou je eventueel kunnen vervangen door margarine als je dit liever hebt. Kies dan wel voor margarine in wikkels en niet in kuipjes. Deze laatste is vaak te romig/zacht om goede taartbodems mee te maken.
- 1 eetlepel staat gelijk aan 15 milliliter, 1 theelepel aan 5 milliliter.
- Als ik chocolade gebruik is dit altijd chocolade van Callebaut. Zij hanteren de volgende cacaopercentages: puur 53,8%, melk 33,6% en wit 28%. Chocoladerepen uit de supermarkt met vergelijkbare percentages zijn ook prima om te gebruiken.
- Vrijwel alle ingrediënten in dit boek zijn verkrijgbaar bij (grotere) supermarkten. Een enkel specifiek ingrediënt zul je online moeten bestellen maar dit kan dan altijd bij online taartwinkels.
- Voor de cheesecakes in dit boek heb ik gebruikgemaakt van een foodprocessor voor het maken van de bodems en van een keukenmachine voor het maken van de beslagen. Deze apparatuur heb je niet per se nodig, ook zonder kom je namelijk een heel eind! Alle koekjes voor de koekbodems kun je ook prima fijnslaan met een deegroller. Doe hiervoor de koekjes in een ziplockbag en stamp ze tot kruimels met de deegroller. De diverse beslagen kun je prima maken met een handmixer of kloppen met een garde. Absoluut onmisbaar voor het maken van cheesecake is een oven, koelkast en springvorm, verder is ieder apparaat een luxe.
- Ik heb alle cheesecakes gemaakt in een springvorm van 20 cm doorsnede omdat ik houd van hogere taarten. Maar je kunt ook prima springvormen van 23-24 cm doorsnede gebruiken, ik raad je aan om het totale recept dan maar anderhalf te doen.



ZO BAK JE DE PERFECTE

# Cheesecake

*Tijdens het schrijven van dit boek kreeg ik via social media regelmatig berichtjes van lezers met de mededeling dat ze nog nooit cheesecake hadden gemaakt. Op de vraag waarom dan niet kreeg ik altijd dezelfde antwoorden: te moeilijk, te veel werk, de kans op mislukken is te groot... Zo zonde want ja, cheesecake is zeker een gevoelige taart en het bakken dient met beleid te gebeuren, maar het is echt niet zo lastig. Met deze tips bak je de perfecte cheesecake.*

## 1. Tijd

Tijd is het allerbelangrijkst bij het maken van cheesecake. Je maakt hem namelijk niet even in een uurtje. Goed, de bodem en het beslag zijn zo gemaakt, maar zeker gebakken cheesecake heeft tijd nodig voordat je hem kunt eten. Sowieso zit je al met de oventijd, maar daarna moet de cheesecake ook nog volledig afkoelen, en met volledig bedoel ik ook echt volledig. Eenmaal afgekoeld mag hij ook nog een nacht de koelkast in om op te stijven. Deze laatste stap mag je nóóit overslaan. Als je de cheesecake niet in de koelkast laat opstijven zul je merken dat hij lastig te snijden is, aan je mes blijft plakken of zelfs volledig instort tijdens het snijden. Ook no bake cheesecakes kun je het beste een nachtje in de koelkast laten opstijven en anders minimaal vier uur. Geduld dus!

## 2. Waterbad

Cheesecakes hebben het imago snel te scheuren wanneer je ze in de oven bakt. Scheuren ontstaan door (te) snelle temperatuurwisselingen of doordat er lucht uit het beslag opstijgt tijdens het bakken. Met sommige trucjes kun je het scheuren van cheesecakes voorkomen. Een daarvan is door de cheesecake te bakken in of boven een waterbad. Zelf geef ik er altijd de voorkeur aan om een bak met water onder in de oven te zetten, maar veel bakkers pakken hun springvorm in met aluminiumfolie en zetten de springvorm in een ovenschaal waar ze een laagje water in gieten. Het waterbad zorgt ervoor dat het warme water gaat stomen waardoor de cheesecake evenredig wordt gebakken en minder kans krijgt om te scheuren.



### 3. Ingrediënten op kamertemperatuur

Zorg ervoor dat alle ingrediënten die je gaat gebruiken op kamertemperatuur zijn voordat je het beslag maakt. Koude roomkaas mixt bijvoorbeeld minder goed waardoor je het risico loopt op klontjes in je beslag. Ingrediënten die op kamertemperatuur zijn vormen uiteindelijk een prachtig, glad cheesecakebeslag.

### 4. Langzaam bakken

Zoals gezegd is tijd het allerbelangrijkst bij het maken van cheesecake. Gebakken cheesecakes komen het beste uit de oven wanneer je ze langzaam en op lage temperatuur bakt. Zelf geef ik de voorkeur aan 150 °C; de gemiddelde cheesecake heeft dan een oventijd van vijf kwartier nodig. Je kunt er ook voor kiezen om de oven voor te verwarmen op een hoge temperatuur, bijvoorbeeld 180 °C, en daarna de oven terug te draaien naar een lage temperatuur (100 °C) op het moment dat de cheesecake de oven ingaat. Gedurende de baktijd koelt de oven dan langzaam af en wordt de cheesecake alsnog langzaam gegaard.

## 5. Overmix het beslag niet

Als je weleens brownies of cake bakt heb je het vaak genoeg in recepten voorbij zien komen: 'mix tot alle ingrediënten gemengd zijn en mix vooral niet te lang, anders wordt de cake taai'. Hetzelfde geldt min of meer voor cheesecake. Het te ver doormixen van het beslag zorgt voor te veel lucht waardoor je weer het risico loopt dat de cheesecake scheurt. Met name de eieren zorgen voor het luchtige element in een gebakken cheesecake, spatel bij voorkeur het beslag dus pas door nadat je de eieren hebt toegevoegd.

## 6. Zo ga je om met de oven

Ik heb net al aangegeven dat een waterbad handig is en dat het belangrijk is dat je de cheesecake langzaam en op een lage temperatuur bakt. Weersta verder ook de verleiding om de oven-deur tijdens het bakken te openen. Het openen van een oven-deur zorgt namelijk voor een plotselinge temperatuurwisseling waardoor de cheesecake het risico loopt op scheuren. Ook het afkoelen van de cheesecake gebeurt in de oven. Doe de oven na de baktijd uit, zet de oven-deur op een kier en laat de cheesecake dan een uur staan. Zo maak je de overgang van de warme oven naar het koelere aanrecht wat aangenamer voor de cheesecake.

## 7. Bak cheesecake niet te lang

Oké, op lage temperatuur en langzaam garen, zover ben je inmiddels. Maar er bestaat ook nog iets als te lang bakken en dat is ook niet de bedoeling. Door het bakken van cakes ben je gewend dat de cake stevig moet zijn en dat een saté-prikker er schoon uit moet komen. Met cheesecake is dit anders, deze taart hoort namelijk lichtjes te wiebelen. Schud de springvorm heel voorzichtig zodra de baktijd voorbij is; als de cheesecake in het midden lichtjes wiebelt, een beetje zoals stevige pudding, en de randen van de taart verder stevig zijn is de cake goed.

## 8. Gelatine

In een aantal van mijn no bake taarten gebruik ik gelatine. Gelatine is verkrijgbaar in poeder- en bladvorm, zelf ga ik altijd voor de blaadjes omdat die makkelijk verkrijgbaar zijn. Gelatine is een redelijk *foolproof* product om een taart goed mee op te laten stijven. Voeg uitgeknepen blaadjes toe aan een warm mengsel zodat de blaadjes kunnen oplossen en voeg dit daarna toe aan het cheesecake-beslag. Let er alleen wel op dat je gelatine nooit laat meekoken met iets, dit zorgt namelijk voor een onaangename smaak. Zorg er ook voor dat het mengsel waar je de gelatine aan toe hebt gevoegd niet véél warmer is dan het cheesecakebeslag, anders krijg je klontjes.





BASISRECEPT

# Baked

## Cheesecake

OP PAGINA 134 VAN DIT BOEK VIND JE EEN TABEL WAARMEE JE ZELF JE EIGEN CHEESECAKE KUNT SAMENSTELLEN. DE DOOR JOU GEWENSTE BODEM MATCH JE MET EEN HEERLIJKE CHEESECAKEVULLING EN DAARBOVENOP GAAN WEER JOUW FAVORIETE TOPPINGS. HET IS HANDIG OM, VOORDAT JE MET DE RECEPTEN IN DIT BOEK AAN DE SLAG GAAT, IN IEDER GEVAL HET BASISRECEPT VOOR CHEESECAKE ONDER DE KNIE TE HEBBEN. DUS HIERBIJ MIJN BASISRECEPTEN VOOR EEN BAKED EN NO BAKE CHEESECAKE.

- Verwarm de oven voor op 150 °C en bekleed de hele springvorm met bakpapier. Zet een bak met water onder in de oven.
- Maal de bastognekoeken fijn en smelt de boter. Schep de koekkrumels door de boter en stort de bodemmix in de springvorm. Verdeel de koekkrumels over de bodem van de cheesecake en druk goed aan met de bolle kant van een lepel.
- Klop de roomkaas samen met de kristalsuiker romig en voeg het vanillemerg toe.
- Klop de eieren een voor een door het beslag en hierna ook de eidooier.
- Doe de crème fraîche en maïzena in de kom en spatel of klop het geheel langzaam tot een romig cheesecakebeslag.
- Stort het beslag in de springvorm, strijk de bovenkant glad en bak de cheesecake in het midden van de oven, boven het waterbad, in 75 minuten gaar.
- Zet de ovendeur op een kiertje en laat de cheesecake 1 uur in de oven afkoelen en daarna volledig op het aanrecht.
- Dek de springvorm af met plasticfolie en laat de cheesecake een nacht in de koelkast opstijven.

### INGREDIËNTEN

(20 cm taart)

#### Bodem

200 gr bastognekoeken  
50 gr boter

#### Cheesecakebeslag

600 gr naturel roomkaas  
100 gr kristalsuiker  
1 vanillestokje  
3 eieren + 1 eidooier  
125 gr crème fraîche  
1 el bloem of maïzena



BASISRECEPT

# No Bake

## Cheesecake

- Bekleed de hele springvorm met bakpapier.
- Maal de jodenkoeken fijn en smelt de boter in een steelpannetje. Schep de koekkrumels door de boter en stort de bodemmix in de springvorm. Verspreid de koekkrumels over de bodem van de springvorm en druk goed aan met de bolle kant van een lepel.
- Klop de roomkaas met de poedersuiker en het vanillemerg romig.
- Schenk de slagroom in de kom en voeg hier de inhoud van het zakje Klop-Fix aan toe. Klop het cheesecakebeslag tot het lijkt op stijfgeklopte slagroom.
- Spatel het cheesecakebeslag in de springvorm, strijk de bovenkant glad en laat de cheesecake minimaal 4 uur in de koelkast opstijven, maar bij voorkeur een hele nacht.

### INGREDIËNTEN

(20 cm taart)

#### Bodem

200 gr jodenkoeken  
50 gr boter

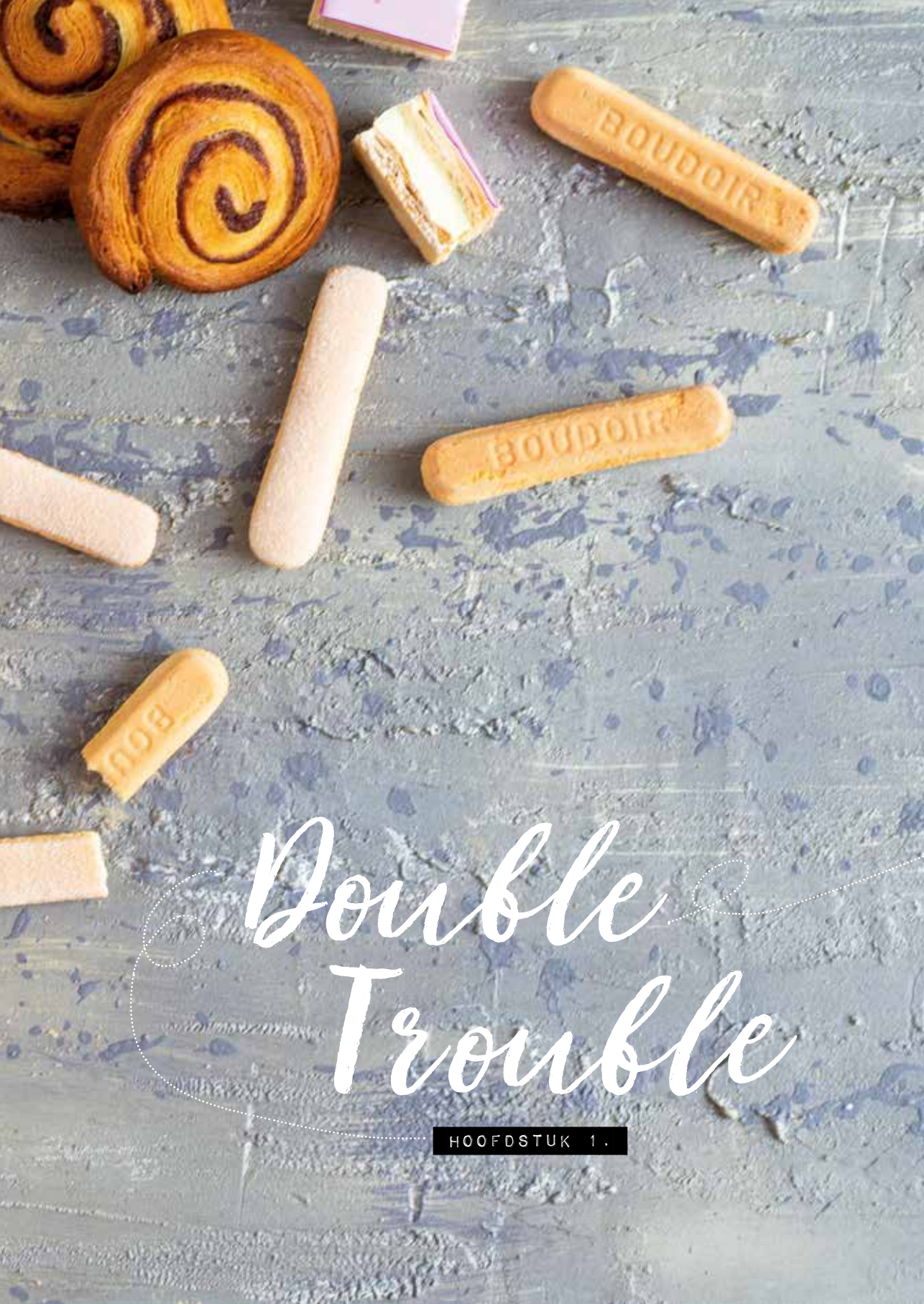
#### Cheesecakebeslag

600 gr naturel roomkaas  
100 gr poedersuiker  
1 vanillestokje  
150 ml slagroom  
1 zakje Klop-Fix









# Double Trouble

HOOFDSTUK 1.





IK VOND HET BEST WEL EVEN SPANNEND HOOR, HET MAKEN VAN DEZE CINNAMONROLL-CHEESECAKE.

ZOU HET ME GAAN LUKKEN OM DIE TYPERENDE KANEELBROODJESSMAAK IN EEN CHEESECAKE TE

VERWERKEN? *SPOILER ALERT*: DAT IS ZEKER GELUKT. VOORAL ALS JE DE CHEESECAKE NA HET BAKKEN

VOORZIET VAN EEN DIKKE LAAG ROOMKAASGLAZUUR, VRAAG JE JE BIJ IEDERE HAP AF OF JE HEERLIJK

VERSE KANEELBROODJES AAN HET ETEN BENT OF EEN ZACHTE, ROMIGE CHEESECAKE. BETER KAN NIET TOCH?

# Cinnamon-

## cheesecake

- Verwarm de oven voor op 140 °C en bekleed de springvorm met bakpapier.
- Doe de jodenkoeken samen met de lichtbruine basterdsuiker en de kaneelpoeder in de kom van een foodprocessor en maal het geheel tot fijne kruimels. Smelt ondertussen de boter in een steelpannetje.
- Schep de koekkruimels door de gesmolten boter en stort de bodemmix in de springvorm. Druk de bodem goed aan met de bolle kant van een lepel.
- Klop voor de cheesecake de roomkaas met de lichtbruine basterdsuiker en kristalsuiker romig. Voeg een voor een de eieren toe. Klop constant op lage stand en wacht met het toevoegen van het volgende ei tot de vorige volledig is opgenomen.
- Voeg zodra alle eieren zijn opgenomen de crème fraîche, vanille-extract en kaneelpoeder toe. Schep het geheel even om.
- Doe tot slot de eidooier samen met de lepel bloem in de kom en meng alles tot een klontvrij beslag.
- Doe voor de cinnamonrollvulling alle ingrediënten in een steelpannetje en verwarm dit tot de boter helemaal gesmolten is.
- Schep het cheesecakebeslag in etappes in de springvorm en zorg ervoor dat je constant wat lepels van de cinnamonrollvulling op willekeurige plekken in de springvorm laat vallen.
- Strijk zodra je beide vullingen helemaal hebt gebruikt de bovenkant van de cheesecake glad en bak hem boven een waterbad in 100 minuten gaar. Laat de cheesecake minstens een uur afkoelen in een niet draaiende oven met openstaande deur en laat hem een nacht in de koelkast opstijven.
- Decoreer de cheesecake de volgende dag met roomkaasglazuur en kaneelsuiker.

### INGREDIËNTEN

(20 cm taart)

#### Bodem

- 250 gr jodenkoeken met kaneel
- 1 el lichtbruine basterdsuiker
- 1/2 tl kaneelpoeder
- 75 gr boter

#### Cheesecakebeslag

- 600 gr naturel roomkaas
- 75 gr lichtbruine basterdsuiker
- 25 gr kristalsuiker
- 3 eieren + 1 eidooier
- 125 gr crème fraîche
- 1 tl vanille-extract
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 el bloem

#### Cinnamonrollvulling

- 30 gr boter, gesmolten
- 100 gr donkerbruine basterdsuiker
- 1/2 el kaneelpoeder

#### Decoratie

- roomkaasglazuur (zie p. 133)
- 2 el kristalsuiker + 1/2 el kaneelpoeder

# Red Velvet-**cheesecake**

## INGREDIËNTEN

(20 cm taart)

### Red Velvet-cake

150 gr bloem  
150 gr kristalsuiker  
10 gr cacao poeder  
1/2 tl baking soda  
1/2 tl zout  
1/2 el wittewijnazijn  
1/2 tl vanillearoma  
1 ei  
100 ml karnemelk  
100 ml zonnebloemolie  
50 ml koffie  
rode kleurgel

### Cheesecakebeslag

600 gr naturel roomkaas  
100 gr crème fraîche  
150 gr kristalsuiker  
2 tl vanillearoma  
3 eieren + 1 eidooier  
1 el maïzena

### Decoratie

mascarpone room (zie p. 132)  
verkruidde Red Velvet-cake

- Verwarm de oven voor op 180 °C en vet twee springvormen goed in. We beginnen met het maken van de Red Velvet-cake.
- Doe de bloem, kristalsuiker, cacao poeder, baking soda en zout in een kom. Schep even om met een lepel. Maak een kuiltje in het midden en schenk hier wittewijnazijn, vanillearoma, ei, karnemelk, zonnebloemolie en koffie in. Spatel alles nu tot een klontvrij cakebeslag.
- Voeg de rode kleurgel toe. Kleurgel is vaak enorm geconcentreerd dus aan een mespuntje heb je waarschijnlijk genoeg. Spatel de kleurgel door het cakebeslag tot het een egaalrode kleur heeft gekregen.
- Verdeel het Red Velvet-cakebeslag over de twee springvormen en bak beide cakes in het midden van de oven in 30-35 minuten gaar. Laat de cakes helemaal afkoelen.
- Verwijder één cake uit de springvorm. Snijd hiervan de helft in blokjes van 1x1 cm en verkruid de rest. De andere Red Velvet-cake laat je in de springvorm zitten.
- Doe voor het cheesecakebeslag de roomkaas samen met de crème fraîche, de kristalsuiker en het vanillearoma in de kom van de keukenmachine en klop tot een romig mengsel. Voeg een voor een de eieren toe en tot slot ook de eidooier.
- Doe de maïzena in de kom en klop tot een klontvrij cheesecakebeslag. Spatel daarna voorzichtig de in blokjes gesneden Red Velvet-cake door het cheesecakebeslag en stort alles op de gebakken Red Velvet-cakebodem in de springvorm.
- Draai de oven terug naar 150 °C, zet een waterbad in de oven en bak de Red Velvet-cheesecake boven het waterbad in 75 minuten gaar. Laat de cake volledig afkoelen en vervolgens opstijven in de koelkast.
- Smeer de volgende dag de hele cheesecake (randen én bovenkant) in met mascarpone room en bekleed hierna volledig met de Red Velvet-cakekruiden. Spuit tot slot toefjes van de mascarpone room boven op de cheesecake.