

IK ZAG WEL DAT JE NAAR M'N

# CHEESE CAKE



Miljuschká

# INHOUD

## 04 Voorwoord

Tada! Mijn cheesecakeboek is er

## 08 Ouwe taart

De geschiedenis van de cheesecake

## 12 Cheesecake Basics

Alles over de bodem, de vulling en de topping

## 26 Cheesecake Q&A

De meestgestelde vragen

## 28 Cheesecake Classics

Tijdloze klassiekers met een twist



## 54 Cheesecake Giftshop

Als cadeau voor anderen én jezelf – strik erom en klaar

## 178 Cheesecake Champions

Mijn favoriete roomkaaskampioenen

## 96 Cheesecake Party

Van bruiloft tot Moederdag: elk feest een eigen taart

## 230 Sterrenbeeld Cheesecake

Van Ram tot Vissen: de ultieme horoscoop

## 132 Cheesecake Easy

Supermakkelijke showstoppers

## 236 Index

Register van alle recepten





FRANGIPANECAKE  
MET CREAMCHEESE-  
DROOM PAG. 82



NEW YORK  
CHEESECAKE  
PAG. 49



# NEW YORK CHEESECAKE

PAG. 50

*Ik zag wel dat je naar m'n cheesecake ...* Dit is hem, de cheesecake van de cover! De klassieke New York Cheesecake, met een twist van Mil: een topping van Citroenige roomkaasroom en cranberrysaus. Op 30 juli is het in de VS trouwens *National Cheesecake Day*. Mag wat mij betreft ook hier meteen op de verjaardagskalender.

**N V** 12 PERSONEN | 1 UUR BEREIDINGSTIJD + 1 UUR 40 MIN. OVENTIJD + 7 UUR WACHTTIJD

## VOOR DE BODEM

150 g roomboter + extra, voor invetten  
300 g pretzels of zoute sticks  
3 el fijne kristalsuiker

## VOOR HET ROOMKAASBESLAG

1 biologische citroen  
6 eieren, op kamertemperatuur  
225 g fijne kristalsuiker  
750 g roomkaas (Philadelphia),  
op kamertemperatuur  
1½ el vanille-extract  
150 ml slagroom, op kamertemperatuur  
150 ml zure room, op kamertemperatuur  
½ tl zout

## VOOR DE TOPPINGS

250 g verse cranberry's  
(supermarkt of groentespecialzaak)  
350 g fijne kristalsuiker  
2 biologische citroenen  
200 g roomkaas  
300 ml slagroom

springvorm Ø 24 cm, bakpapier, bakkwast,  
keukenmachine, fijne rasp, mixer, staafmixer

**TIP** De meeste Amerikaanse cheesecakes hebben een bodem van graham crackers. Mocht je die een keer zien liggen, probeer het vooral. Voeg dan een paar eetlepels fijne kristalsuiker en eventueel wat kaneel aan het kruim voor de bodem toe.

## STAP 1 VOORVERWARMEN, MALEN & OPBOUWEN

Verwarm de oven voor tot 175 °C (hete lucht 160 °C). Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in. Smelt in een steelpan de boter. Maal in de keukenmachine de pretzels of sticks met de 3 el suiker tot fijn kruim. Schenk de boter, terwijl de machine draait, bij het kruim. Verdeel over de bodem van de springvorm en druk goed aan.

## STAP 2 BAKKEN & VOORBEREIDEN

Bak de bodem 10 minuten in de oven en haal hem eruit. Verlaag de temperatuur naar 130 °C (hete lucht 115 °C). Zet een ovenschaal met een laag kokend water op de bodem van de oven.

## STAP 3 RASPEN, SPLITSEN & KLOPPEN

Boen voor het roomkaasbeslag de citroen schoon en rasp het geel van de schil. Splits de eieren en doe de eiwitten in een brandschone kom. Klop met de mixer de kristalsuiker kort door de roomkaas. Voeg de eidooiers en het vanille-extract toe en klop er kort door. Schenk rustig de slagroom en de zure room erbij, blijf kloppen op een lage stand. Klop het zout erdoor en spatel de citroenrasp erdoor.

## STAP 4 KLOPPEN, SPATELEN, BAKKEN & AFKOELEN

Klop met een mixer met brandschone gardes de eiwitten tot zachte, spierwitte pieken. Roer ½ van het eiwit door de vulling en spatel vervolgens zo luchtig mogelijk de rest van het eiwit erdoor. Schep het beslag in de springvorm. Bak de cheesecake in het midden van de oven in ca. 1 uur en 30 minuten bleek en gaar. Zet de oven uit en laat de cheesecake 2 uur in de oven staan. Zet dan de oven deur op een kier en laat zo nog 1 uur afkoelen. Laat vervolgens minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.

## STAP 5 KOKEN, PUREREN & AFKOELEN

Breng de cranberry's met 200 ml water en 250 g suiker aan de kook. Kook 15 minuten op laag vuur tot de cranberry's zacht zijn. Pureer met een staafmixer en laat afkoelen.

## STAP 6 RASPEN, KLOPPEN & FINISHING TOUCH

Boen de citroenen schoon en rasp het geel van de schillen. Klop de roomkaas met de slagroom in een staande mixer met garde, voeg na 1 minuut de rest van de suiker (100 g) en de citroenrasp toe en mix tot het lobbijg is. Verdeel het roomkaas-slagroommengsel over de cheesecake en schenk de cranberrysaus erover.





VANILLECAKE MET  
ROOMKAASCRÈME  
PAG. 177





# APPEL-CRUMBLE-CHEESECAKE

Wist je dat appeltaart de meestgebakken taart van Nederland is? En helaas ook een van de weinige taarten die de Hollander überhaupt nog zelf bakt, want we zijn drukdrukdruk. Terwijl bakken zo heerlijk mindful is – in feite is dit gewoon een zelfhulpboek.

🕒 12 PERSONEN | 40 MIN. BEREIDINGSTIJD + 1 UUR EN 10 MIN. OVENTIJD + 2 UUR WACHTTIJD

150 g koude roomboter + extra,  
voor invetten  
300 g haverkoekjes  
100 g pecannoten  
400 g roomkaas, op kamertemperatuur  
100 g poedersuiker  
1 zakje vanillesuiker  
2 eieren, op kamertemperatuur  
1 mespunt zout  
3 appels (bijv. elstar of jonagold)  
1½ el kaneel  
50 g rietsuiker  
75 g bloem  
3 el grove havermoutvlokken

## VOOR DE KARAMELSAUS

100 g fijne kristalsuiker  
2 druppels citroensap of azijn  
75 ml slagroom  
12 bollen vanille-ijs, voor serveren  
(optioneel)

springvorm Ø 22 cm, bakpapier,  
bakkwast, keukenmachine, (staande)  
mixer, appelboor (optioneel)

## STAP 1 VOORVERWARMEN, MENGEN & BAKKEN

Verwarm de oven voor tot 160 °C (hete lucht 145 °C). Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in. Smelt in een steelpan 100 g van de boter. Maal de koekjes in de keukenmachine tot fijn kruim. Schenk de boter, terwijl de machine draait, bij het kruim. Hak 50 g van de pecannoten met de hand fijn en meng met het kruimmengsel. Verdeel alles gelijkmatig over de springvorm, bedek de bodem en maak een opstaande rand van ca. 3 cm. Druk de bodem en rand goed aan. Bak de bodem 10 minuten in de oven en laat afkoelen. Laat de oven aan staan.

## STAP 2 KLOPPEN, OPBOUWEN & BAKKEN

Klop met de mixer de roomkaas met de poeder- en vanillesuiker luchtig. Voeg een voor de eieren toe. Klop kort het zout erdoor en schep het roomkaasmengsel in de taartbodem. Bak de cheesecake 30 minuten in het midden van de oven.

## STAP 3 SNIJDEN, BESTROOIEN, HAKKEN & KNEDEN

Verwijder het klokhuis van de ongeschilde appels en snijd de appels in blokjes van 1 cm. Bestrooi de appel met 1 el kaneel en laat staan tot gebruik. Hak de rest van de pecannoten (50 g) grof en doe ze in een kom. Voeg de rest van de boter (50 g), rest van de kaneel (½ tl), de rietsuiker, bloem en havermoutvlokken toe en kneed snel tot een grove crumble.

## STAP 4 OPBOUWEN & BAKKEN

Neem de cheesecake na 30 minuten uit de oven en verdeel voorzichtig en gelijkmatig de appel erover. Strooi de crumble erover en bak de cheesecake nog ca. 30 minuten of tot de crumble mooi goudbruin en krokant is.

## STAP 5 KOKEN & MENGEN

Maak intussen de karamelsaus. Verhit in een steelpan met dikke bodem de kristalsuiker met het citroensap of azijn en 4 el water op laag vuur. Roer niet! Zet het vuur, als de suikerkristallen zijn opgelost, hoog en kook tot een diepbruine karamel. Laat, van het vuur, even uitbruisen, schenk de slagroom erbij en roer tot een gladde karamelsaus. Let op, het kan flink spetteren.

## STAP 6 AFKOELEN & FINISHING TOUCH

Laat de cheesecake in ca. 2 uur afkoelen tot kamertemperatuur. Verhit de karamelsaus nog even tot lauwwarm. Serveer de cheesecake met een bol vanille-ijs en de karamelsaus.



TRIPLE CHOCOLATE-  
CHEESECAKE  
PAG. 213



# CHOCOLADE-TAHIN-ZEBRA-CHEESECAKE

Ik waarschuw meteen: als je het beslag in de vorm scheidt, denk je: komt dit wel goed? Ja, dat komt het. Hoewel de oven daarna nog zijn magie moet doen. En als de zebra toch besluit als een grijze muis uit de oven te komen: het is alsnog een heel lekkere taart.

**N V** CA. 8-10 PERSONEN | 40 MIN. BEREIDINGSTIJD + 1 UUR EN 40 MIN. OVENTIJD + 6 UUR WACHTTIJD

## STAP 1 VOORVERWARMEN, OPBOUWEN & BAKKEN

Verwarm de oven voor tot 160 °C (hete lucht 145 °C). Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in. Smelt in een steelpan de boter. Maal de biscuitjes in de keukenmachine tot fijn kruim. Schenk de boter, terwijl de machine draait, bij het kruim. Roer het sesamzaad erdoor (niet met de keukenmachine), verdeel alles gelijkmatig over de bodem van de springvorm en druk goed aan. Bak de bodem ca. 10 minuten in de oven en laat afkoelen. Verlaag de temperatuur van de oven naar 130 °C (hete lucht 115 °C). Wil je de cheesecake au bain-marie bakken, verpak de buitenkant van de springvorm dan in 2 lagen aluminiumfolie (zie tip pag. 30).

## STAP 2 SMELTEN, KLOPPEN & MENGEN

Hak de witte chocolade in stukjes (als je geen calllets of druppels gebruikt). Doe de chocolade in een hittebestendige kom. Hang de kom in een pan gevuld met een laagje kokend water (zorg dat de kom het water niet raakt). Smelt zo, au bain-marie, de chocolade en laat iets afkoelen. Klop met de mixer in een grote kom de roomkaas los of doe dit in de staande mixer met garde. Voeg een voor een de eieren toe, klop pas een volgend ei erdoor als het vorige helemaal is opgenomen. Klop de crème fraîche en het vanille-extract erdoor. Schenk rustig de gesmolten chocolade erbij en meng met de mixer op de laagste stand. Verdeel het beslag evenredig over 2 kommen. Voeg aan de ene kom de tahin toe en roer er rustig door. Zeef boven de andere kom het cacao-poeder en meng erdoor.

## STAP 3 OPBOUWEN

Gebruik voor elk beslag een andere lepel. Schep 3 el wit beslag in het midden van de koekbodem, schep er 3 el donker beslag op. Dan weer 3 el wit, dan weer donker, telkens in het midden. Ga zo door tot al het beslag op is. Tik een paar keer met de springvorm op het werkblad om grote luchtballen te laten ontsnappen.

## STAP 4 BAKKEN, AFKOELEN & OPSTIJVEN

Zet, als je au bain-marie gaat bakken, de cheesecake in de braadslee en vul deze tot halverwege de springvorm met heet water. Of zet een ovenschaal met kokend water onder in de oven. Bak de cheesecake in het midden van de oven in ca. 1 uur en 30 minuten bleek en gaar. Hij mag in het midden nog een beetje lobbijg zijn. Zet de oven uit en laat nog 1 uur in de oven staan. Zet de oven deur op een kier en laat zo nog 1 uur afkoelen. Laat vervolgens minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.

100 g roomboter + extra, voor invetten  
250 g granenbiscuits naturel  
3 el geroosterd sesamzaad  
375 g witte-chocoladecallets of -druppels  
(bakwinkel of online te bestellen)  
of witte chocolade  
375 g roomkaas, op kamertemperatuur  
3 eieren L, op kamertemperatuur  
200 g crème fraîche, op kamertemperatuur  
1 el vanille-extract  
4 el vloeibare tahin (supermarkt)  
4 el zwart cacao-poeder (bakwinkel of online  
te bestellen) of 'gewoon' cacao-poeder

springvorm Ø 24 cm, bakpapier, bak-  
kwast, keukenmachine, aluminiumfolie  
(optioneel), (staande) mixer, zeef,  
braadslee (optioneel)



**IN CASE OF  
EMERGENCY**





# LES CHOUX AU CHEESECAKE

PAG. 183

We hebben een Saint-Ho en eclairs in dit cheesecakeboek dus choux, soesjes, mogen niet ontbreken. Een slagroomsoesje is lekker (ik eet zo een doos leeg), maar deze oversized choux au cheesecake smaken en ogen spannender. Helemaal met die gekaramelliseerde hazelnootpegels.

🕒 12 STUKS | 1 UUR EN 20 MIN. BEREIDINGSTIJD + 25-30 MIN. OVENTIJD + CA. 1 UUR WACHTTIJD

## VOOR DE SOEZEN

150 g roomboter in blokjes,  
op kamertemperatuur  
250 g bloem  
4 eieren  
60 g lichtbruine basterdsuiker  
½ el cacao-poeder

## VOOR DE VULLING

1 vanillestokje  
350 ml slagroom  
3 eieren  
80 g fijne kristalsuiker  
400 g mascarpone  
5 el hazelnootpasta (pasta van  
gemalen hazelnoten, geen  
broodbeleg, natuurwinkel)

## VOOR DE AFWERKING

12 hele hazelnoten + extra (optioneel)  
150 g fijne kristalsuiker  
2 druppels citroensap  
1 el poedersuiker (optioneel)

zeef, deegroller, bakpapier, spuitzakken,  
gladde en gekartelde spuitmond, ronde  
uitsteker Ø 5 cm, mixer, garde, plakband  
12 satéprikkers + extra (optioneel), fijn  
zeefje (optioneel)

## STAP 1 KOKEN, ZEVEN & ROEREN

Maak eerst de soezen. Breng in een steelpan 250 ml water met 100 g boter aan de kook. Draai het vuur naar middelhoog. Zeef 200 g bloem boven de pan en roer continu met een spatel tot het soezenbeslag gaar is – dit kun je controleren door met je vinger op het mengsel te drukken, als je vinger vet wordt is het gaar. Dit duurt 7-8 minuten.

## STAP 2 AFKOELEN & SPATELEN

Doe het beslag in een mengkom en laat iets afkoelen. Spatel een voor een de eieren door het soezenbeslag en zet in de koelkast tot gebruik.

## STAP 3 ROEREN, KNEDEN & ROLLEN

Maak de craquelin voor op de soezen. Roer de overige 50 g roomboter helemaal zacht, tot het mooi glanst. Roer de basterdsuiker erdoor, vervolgens de overige 50 g bloem en het cacao-poeder en kneed tot een glad deeg. Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier uit tot een dunne lap van ca. 2 mm dik. Leg tot gebruik in de koelkast.

## STAP 4 VOORVERWARMEN, SPUITEN & OPBOUWEN

Verwarm de oven voor tot 180 °C (hete lucht 160 °C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep het soezenbeslag in de spuitzak met gladde spuitmond. Spuit 12 hoopjes van Ø 4-5 cm met een tussenruimte van ca. 3 cm op de met bakpapier beklede bakplaat (waarschijnlijk houd je wat soezendeeg over). Steek met de uitsteker 12 cirkels uit de craquelin, leg die op de hoopjes deeg en druk ze rondom een beetje aan.

## STAP 5 BAKKEN & DROGEN

Zet een ovenschaal met kokend water in de oven. Bak de soezen in het midden van de oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Doe de oven uit, zet de deur op een kier en laat ze nog minimaal 30 minuten in de oven verder drogen.

## STAP 6 KLOPPEN

Halveer intussen voor de vulling het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Klop met de mixer de slagroom met de vanillemerg stijf.

LES CHOUX  
AU CHEESECAKE  
PAG. 184





