

Sinaasappel Cheesecake / Orange Cheesecake



Boodschappenlijstje

125 gram zachte boter
150 gram fijne suiker
2 vrije uitloop bio-eieren, geklopt
50 gram zelfrijzend bakmeel
½ theelepel bakpoeder

450 gram volle kwark, 1 uur uitgelekt
2 eetlepels bio-sinaasappel-rasp
2 eetlepels bio-sinaasappelsap
60 gram patent bloem
250 gram crème fraîche

Optioneel: verse frambozen

Zo maak je een Sinaasappel Cheesecake

Laat voor je begint de kwark in ongeveer 1 uur goed uitlekken!

Doe voor de bodem 50 gram boter en 50 gram suiker in een grote kom.
Doe er 1 ei, het bakmeel en bakpoeder bij en klop het door elkaar.

Vet een springvorm van ongeveer 22cm in met boter.
Scheep het bodem-beslagin de vorm en strijk de bovenkant glad, zet opzij.

Zo maak je de vulling

Klop de 75 gram boter met de 100 gram suiker licht en schuimig.
Klop er de sinaasappelsap en -rasp en het tweede losgeklopte ei door.
Spatel vervolgens de patentbloem door het mengsel.
Roer de kwark door de crème fraîche en spatel het ook door het mengsel.

Verwarm de oven voor op 160°C

Scheep de vulling op de deegbodem in de springvorm.
Bak de cheesecake 1¼ – 1½ uur in het midden van de oven.
Laat de cheesecake helemaal afkoelen in de bakvorm.

Schuif de cheesecake op een schaal en leg de frambozen er op

Sinaasappel Cheesecake / Orange Cheesecake



Shopping list

125g soft butter
150g caster sugar
2 free-range organic eggs, beaten
50g self-rising flour
½ teaspoon baking powder

Optional: fresh raspberries

450g full-fat quark, drained 1 hour
2 tablespoons organic orange zest
2 tablespoons organic orange juice
60g all-purpose flour
250g crème fraîche

How to make an Orange Cheesecake

Before you begin, let the quark drain well for about 1 hour!

For the base, put 50g butter and 50g sugar into a large bowl.
Add 1 egg, self-raising flour and baking powder and beat it to combine.

Grease a spring form tin of approximately 22 cm with butter.
Spoon the base batter into the spring form and smooth the top; set aside.

How to make the filling

Beat the 75g of butter with the 100 of sugar until light and frothy.
Whisk in the orange juice and zest, and the second beaten egg.
Then fold the all-purpose flour into the mixture.
Stir the quark into the crème fraîche and fold it into the mixture as well.

Preheat the oven to 160°C

Spoon the filling onto the dough base in the springform tinn.
Bake the cheesecake for 75 to 90 minutes in the middle of the oven.
Let the cheesecake cool completely in the baking tinn.

Slide the cheesecake onto a serving plate and top with raspberries