

Cranberry Cheesecake / Cranberry Cheesecake



Boodschappenlijst

De taartbodem

250 gram Bastogne-koekjes
75 gram boter, gesmolten

De cheesecake vulling

400 gram roomkaas, kamertemperatuur
500 ml slagroom
100 gram fijne suiker
1 zakje klop-fix
1 eetlepel vanille extract

De cranberry topping

250 gram cranberries, vers of bevroren
1 sinaasappel, alleen sap
100 ml water
100 gram fijne suiker
1 kaneelstokje
2-3 theelepels maizena
1-2 eetlepels water

Zo maak je een cranberry cheesecake

Bekleed de bodem van een springvorm van 20 centimeter met bakpapier.
Vet de zijkanten van de springvorm in met boter.

Zo maak je cranberry tsaus

Doe de cranberries met het water, sinaasappelsap en 100 gram suiker in een pan.
Breng op middelhoog vuur aan de kook en roer het mengsel af en toe door.
Laat het op laag vuur +/- 15 minuten zacht koken, tot de cranberry's geknapt zijn.

Roer een papje van de maizen met 1-2 eetlepels water en roer het door de cranberries.
Laat de cranberrysaus enkele minuten binden en laat ze dan helemaal afkoelen.

Zo maak je de taartbodem

Maal de koekjes fijn in een keukenmachine.
Smelt de boter en meng de koekkrumels met de gesmolten boter.
Verdeel het kruimelmengsel over de bodem van de bakvorm en druk dit gelijkmatig stevig aan.
Zet de bakvorm in de ijskast zodat de bodem stevig wordt.

Cranberry Cheesecake / Cranberry Cheesecake

Zo maak je de cheesecake vulling

Doe de roomkaas met de helft van de suiker in een mixerkom.
Klop het mengsel in enkele minuten romig.

Doe 50 gram van de suiker met de slagroomversteviger in een bakje en meng het goed.
Doe de slagroom in een mixerkom en klop het met de mixer romig.
Voeg tijdens het kloppen geleidelijk het suikermengsel aan de slagroom toe.
Blijf kloppen tot je stijve pieken in de slagroom ziet.

Schep de helft van de slagroom en de vanille bij het roomkaasmengsel, spatel het door elkaar.
Doe er de rest van de slagroom bij en meng alles goed.

Schep de vulling in de springvorm en strijk de bovenkant glad met de bolle kant van een lepel.
Zet de Cranberry cheesecake taart minimaal 4 uur of een nachtje in de ijskast!

Verwijder de ring van de springvorm en garneer de taart met de cranberry topping

Cranberry Cheesecake / Cranberry Cheesecake



Shopping list

Cheesecake base

200g Bastogne biscuits
75g butter

Cheesecake filling

400g cream cheese, room temperature
500 ml double cream
100g caster sugar
1 sachet klop-fix
1 teaspoon vanilla extract

Cranberry Topping

250g cranberries
1 orange, juice only
100 ml water
100g caster sugar
1 cinnamon stick
2 teaspoons cornstarch
1-2 tablespoons water

How to make a Cranberry cheesecake

Line the bottom of an 20cm (8-inch) spring form tin with parchment paper.
Grease the sides of the spring form tin with butter.

How to make the Cranberry Topping

Place the cranberries in a saucepan with the water, orange juice, and 100 grams of sugar.
Bring to a boil over medium heat, stirring occasionally.
Simmer gently over low heat for approximately 15 minutes, until the cranberries have popped.
Make a slurry of the corn with 1-2 tablespoons of water and stir it into the cranberries.
Let the cranberry sauce thicken for a few minutes, then let it cool completely.

How to make the pie base

Crush the biscuits in a food processor.
Melt the butter and mix the crumbs with the melted butter.
Spread the crumb mixture over the bottom of the pan and press it down evenly.
Refrigerate the spring form to firm up the base.

Cranberry Cheesecake / Cranberry Cheesecake

How to make the cheesecake filling

Place the cream cheese and half of the sugar in a mixer bowl.

Beat the mixture for a few minutes until creamy.

Combine 50 grams of the sugar and the whipped cream stiffener in a bowl.

Place the double cream in a mixer bowl and beat it.

Gradually add the sugar mixture to the whipped cream while beating.

Continue beating until the cream is showing stiff peaks.

Add half of the whipped cream and the vanilla to the cream cheese mixture and fold it in. Add the remaining whipped cream and mix well.

Spoon the filling into the spring form tin and smoothen the top with the back of a spoon.

Refrigerate the cheesecake for at least 4 hours or overnight!

Remove the springform ring and garnish the cake with the cranberry topping