

Amerikaanse citroen cheesecake American lemon cheesecake



De boodschappen

- 100 gram biscottikoekjes
- 75 gram boter (gesmolten)
- 15 gram honing
- 700 gram mascarpone
- 200 gram fijne suiker
- 2 citroenen, sap & rasp

Jelly topping

- 35 ml water
- 35 gram suiker
- 65 ml vers citroensap+rasp
- 50 ml vers sinaasappelsap
- 3 blaadjes gelatine
- 75 ml water

Een Amerikaanse citroen cheesecake, zonder bakken is zo gemaakt!

TIP! Citrusfruit is vaak geveerd, heeft een waslaagje en is soms bespoten met pesticiden. Boen dit fruit dus onder de hete kraan goed schoon voor je het gaat raspen.

Amerikaanse citroen cheesecake American lemon cheesecake

Bekleedt een springvorm van 23 cm met bakpapier, leg een cirkel op de bodem en knip een rand.

Verkruiemel de koekjes. Roer gesmolten boter & de honing door de kruimels.

Verspreidt de kruimels over de bodem van de vorm en druk ze aan.

Schep de mascarpone in een kom.

Boen de citroenen met heet water, rasp de schil & pers de citroenen.

Voeg citroensap & rasp toe en mix het snel door de mascarpone.

Schep het in de vorm, strijk de bovenkant glad en zet de taart in de ijskast.

Je cheesecake is nu klaar. Je kunt over de bovenkant poedersuiker zeven en hem zo serveren.

maar...met zo'n mooi laagje citroen-jelly erop steelt je cheesecake de show! Zo maak je de citroen-jelly topping:

Breng de water in een steelpannetje aan de kook en neem het van het vuur.

Roer de suiker erdoor tot het opgelost is en laat het afkoelen.

Boen citroenen met heet water en rasp de schil.

Pers de sinaasappel & de citroenen en meet het sap in een litermaat af.

Citroenrasp en sinaasappelsap samen geeft een heldergele kleur. Er is geen kleurstof nodig.

Voeg nu de suiker-siroop en de 75 ml water toe en roer het door.

Knip de gelatine klein in een vuurvaste kom. Bedek het met citrus-siroop en laat het 10 minuten weken.

Verwarm de vuurvaste kom au bain marie. Roer +/- 10 minuten tot de gelatine opgelost is.

Voeg het restant sap bij de gesmolten gelatine. Roer het door elkaar en zeef het.

Schenk de afgekoelde, vloeibare jelly heel voorzichtig bovenop de cheesecake.

Zet de cheesecake minimaal 2 uur in de ijskast, een nachtje is nog beter.

's Morgens heeft de cake een perfect doorzichtig jelly-laagje op de bovenkant.

Maak de vorm los, trek het papier eraf en schuif de taart voorzichtig over op een schaal.

Deze cheesecake lijkt op een heerlijk zonnetje, net zo mooi & lekker!!!

Amerikaanse citroen cheesecake American lemon cheesecake



Lemon cheesecake

100 ml of water
75 g butter (melted)
15 grams of honey
700g mascarpone
200g caster sugar
2 lemons, zest and juice

Jelly topping

35 gram cookies biscotti
35 grams of sugar
65ml fresh lemon zest + juice
50 ml of fresh orange juice
3 sheets of gelatine
75 ml water

An American lemon cheese cake without baking is easily made!

TIP! Citrus Fruit is often dyed, has waxed and sometimes sprayed with pesticides. Boen this fruit so under the hot tap clean before you going to grate.

Amerikaanse citroen cheesecake American lemon cheesecake

Line a springform of 23cm with waxed paper, place a circle on the bottom and cut a border.

Crumble the cookies. Stir melted butter and honey into the crumbs.

Spread the crumbles over the bottom of the form and press them tight.

Transfer the mascarpone to a big bowl.

Scrub the lemons with hot water, grate the skin and juice the lemons.

Add lemon juice en zest and mix it quickly into the mascarpone.

Spoon it into the form, smoothen the top and place the cake in the fridge.

Your cheesecake is ready now. You can sieve some icing sugar on and serve it.

but...with such a pretty layer of lemon jelly on it your cheesecake steals quite the show! Here is how you make the lemon jelly topping:

In a saucepan bring the water to the boil and turn off the heat.

Stir in the sugar until it's dissolved and let it cool.

Scrub the lemons with hot water and grate the skin.

Juice the orange and the lemons and measure the right amount.

Lemon zest and orange juice combined gives the bright colour. No additives are needed.

Add the sugar syrup and the 75 ml water and stir it together.

Cut up the gelatin in a heatproof bowl. Cover it in citrus-syrup and let it soak 10 minutes.

Heat the heatproof bowl up au bain marie. Stir +/- 10 minutes until the gelatin is dissolved.

Add the remaining juice to the melted gelatin. Stir it together and sift it.

Pour the cooled, liquid jelly very carefully on top of the the cheesecake.

Place the cheesecake in the fridge for a couple of hours, preferably overnight.

In the morning the cake has a perfect, transparent jelly layer on top.

Loosen the spring, pull off the paper and slide the cake carefully on a platter.

This cheesecake looks lovely, like a sun, just as beautiful and delicious!!!