

Witte chocolade cheesecake / White chocolate cheesecake



De boodschappen

de bodem

175 gram koekjes

50 gram zachte boter

de vulling

200 gram witte chocolade

300 gram roomkaas (kamertemperatuur)

300 ml slagroom

1 theelepel citroensap

1 theelepel vanille extract

optioneel: poedersuiker en aalbessen

een springvorm van 20cm

Let op! Dit recept heeft een nacht in de ijskast nodig om op te stijven!

Zo maak je de witte chocolade cheesecake van Nigella Lawson

Vorbereiding

Smelt de chocolade langzaam, au bain marie op kokend water maar van het vuur af.

Blitz de koekjes in de keukenmachine tot het fijne kruimeltjes zijn.

Smelt de boter op een klein pitje.

Zet de chocolade even opzij om af te koelen.

Witte chocolade cheesecake / White chocolate cheesecake

Zo maak je de bodem

Roer de boter door de kruimels tot ze smeugig zijn.

Vet de springvorm in, klem bakpapier op de bodem.

Druk de koekkrumels met de bolle kant van een lepel stevig in de springvorm.

Plaats de springvorm met de koekbodem in de ijskast.

Zo maak je de vulling

Pak de afgekoelde, vloeibare chocola erbij.

Roer de roomkaas los en voeg de afgekoelde, nog vloeibare chocola er aan toe.

Vouw de chocolade luchtig in de roomkaas.

Klop de slagroom tot je zachte pieken hebt.

Vouw de slagroom in het kaas-chocolade mengsel.

Schep vanille en citroensap door de chocoladevulling.

Schep de vulling in de vorm en trek er vershoudfolie over.

Zet de springvorm een nacht in de ijskast zodat de vulling kan opstijven.

De volgende dag

Zeef eventueel een dun laagje poedersuiker over de cake en strooi er bessen op.

Veel plezier op vaderdag!

Witte chocolade cheesecake / White chocolate cheesecake



Shopping list

base

175g ginger nut biscuits

50 gram soft, unsalted butter

Filling

200g white chocolate

300g cream cheese

300 ml double cream

1 teaspoon lemon juice

1 teaspoon vanilla extract

optional: icing sugar and red currants

a 20 cm spring form

How to make Nigella Lawson's white chocolate cheesecake

Preparations

Slowly melt the chocolate au bain marie on boiling water, removed from the heat.

Blitz the biscuits in the food processor into fine crumbs.

Melt the butter on a very low heat,

Put the chocolate aside for now, allow it to cool.

Witte chocolade cheesecake / White chocolate cheesecake

How to make the base

Stir the butter into the crumbs until they stick.

Grease the spring form, clamp waxed paper on the bottom.

Press the biscuit with the vortex side of a spoon in the spring form.

Place the spring form with the biscuit base in the fridge.

How to make the filling

Get the cooled, still liquid chocolate.

Stir the cream cheese until loose then add the chocolate.

Gently fold the chocolate into the cream cheese.

Gently whip the cream until you get soft peaks.

Fold the whipped cream in the cheese-chocolate mixture.

Fold vanilla and lemon juice into the chocolate filling.

Spoon the filling into the spring form then cover it with cling film.

Place the spring form overnight in the fridge so the filling can set.

The next day

Sieve a thin layer of icing sugar on top of the cheesecake and sprinkle on berries.

Enjoy Father's Day!