

CAPPUCCINO CHEESECAKE.

Niveau
Goed te doen

Deze variant op de cheesecake zullen de cappuccinofans onder ons doen juichen. Het is een zachte cheesecake met een lichte koffiesmaak. De knapperige oreobodem maakt de cheesecake tot een echte hit, ook bij kinderen. Je kan deze taart rustig de dag van tevoren maken. Maar wees gewaarschuwd, het is moeilijk om er vanaf te blijven ;)

Bakmateriaal: Taartvorm van 20 cm, bakpapier, evt. keukenmachine, steelpan, oven, ovenschaal, mixer

Duur: 45 minuten (zonder oventijd)

1 Zet 2 decaf espresso's en laat ze afkoelen.

2 Maal de koekjes fijn, met de hand of met de blender. Smelt de boter op laag vuur in een steelpan en meng het met de koekkrumels.

3 Bekleed de bodem van de taartvorm met bakpapier en vet de rest van de taartvorm in met boter. Druk de koekkrumels in de bakvorm. Zet de taartvorm in de koelkast om hard te worden.

4 Verwarm de oven voor op 140 graden. Zet onderin de oven een ovenschaal met een laag water erin.

5 Mix de roomkaas met de suiker met een mixer. Voeg daarna de zure room, 4 eetlepels afgekoelde espresso en maizena toe. Mix tot het goed gemengd is.

6 Spatel 3 eieren en het eigeel één voor één door het mengsel heen. Voeg pas het volgende ei toe als het vorige ei volledig is opgenomen in het mengsel.

7 Giet het cheesecake-mengsel in de taartvorm. Bak in 70 - 75 minuten gaar. Bekijk de cheesecake regelmatig; zorg dat de zijkanten stevig zijn en het midden nog een klein beetje zacht is.

8 Zet de oven uit en laat de cheesecake nog een uur in de oven afkoelen. Laat daarna buiten de oven verder afkoelen. Zet de cheesecake in de koelkast als het volledig is afgekoeld en laat minstens 4 uur opstijven.

9 Bestrooi de cheesecake eventueel met cacao poeder of andere garnering.

Ingrediënten (8-10 stuks)

250 gr	Oreo koekjes
75 gr	Boter
3	Eieren
1	Eigeel
4 el	Decaf espresso
150 gr	Suiker
600 gr	Roomkaas
125 gr	Zure room
1 el	Maizena
ter garnering	Cacaopoeder



Koffietip: gebruik de Summer Breeze voor dit recept. De tonen van cacao en zoet fruit komen goed tot z'n recht in deze cheesecake.



Ontspannen genieten van de pure koffiesmaak, zónder cafeïne



www.norushdecaf.nl