CRANBERRY CHEESECAKE

Land: Amerikaans
Maaltijd: Kerst
Porties: 1 taart (8 stukjes)
Bereidingstijd: 30 min. + 45 min. oventijd + 1 nacht opstijven

INGREDIËNTEN VOOR 1 TAART (8 STUKJES)

voor de bodem

- 200 gram digestive biscuitjes
- 50 gram roomboter
- 1,5 tl kaneelpoeder
- 1,5 tl gemberpoeder

voor de vulling

- 300 gram roomkaas
- 300 gram Griekse yoghurt (10% vetpercentage)
- 75 gram suiker
- 1 tl vanille extract
- 3 eieren

voor de topping

- 300 gram cranberry's (mag diepvries zijn)
- 5 el suiker (of naar smaak)
- 1 sinaasappel
- 1 kaneelstokje

extra nodig

- mixer
- springvorm met een diameter van 20-22 cm

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet de bakvorm in met boter.

Maal de biscuitjes fijn in een keukenmachine. Je kunt ze ook met je handen verkruimelen of ze in een grote zak doen en daar met een deegroller overheen gaan. Smelt de boter. Meng de biscuitjes met de gesmolten boter en de kaneel en gember. Doe het biscuitmengsel in de springvorm en verdeel gelijkmatig over de bodem. Druk met een lepel alles goed aan. Bak de bodem 10 minuten in de oven.

Verlaag de oventemperatuur tot 180°C.

Doe de roomkaas, Griekse yoghurt, suiker en het vanille extract in een grote kom. Klop dit met een mixer kort door elkaar. Voeg dan een voor een de eieren toe en klop met de mixer tot alles goed gemengd is. Je hebt nu een dun, vrij vloeibaar beslag.

Haal de springvorm weer uit de koelkast en giet de vulling op de bodem. Bak de cheesecake ca. 45-50 minuten in de oven tot hij stevig aanvoelt, maar in het midden nog een beetje 'wiebelig' is. Dit komt vanzelf goed bij het afkoelen.

Laat de cheesecake op het aanrecht afkoelen en zet hem daarna in de koelkast om verder op te stijven. Minimaal een paar uur, maar nog beter is een hele nacht.

Maak ondertussen (mag direct, kan ook kort voor het serveren) de cranberrycompote. Doe 2/3 van de cranberry's in een steelpannetje. Voeg de suiker en het kaneelstokje toe. Snijd met een dunschiller 3 reepjes sinaasappelschil af en doe deze er ook bij. Pers de sinaasappel uit en voeg het sap toe. Laat de cranberry's in circa 20 minuten op laag vuur inkoken tot een compote. Als de compote bijna klaar is, voeg je de resterende cranberry's toe. Laat nog heel even meewarmen, maar niet zo lang dat deze cranberry's ook uit elkaar vallen. De combinatie van compote en hele cranberry's geven namelijk een extra feestelijke uitstraling op je taart. Proef of je de compote zo goed van smaak vindt, voeg eventueel extra suiker toe. Verwijder het kaneelstokje en de sinaasappelschillen.

Verdeel de cranberrycompote over de cheesecake. Bewaar in de koelkast. Eet hem binnen 3 dagen op.