

No-bake witte chocolade cheesecake met cranberries

Bereidingswijze:

TEKST EN BEELD WWW.FRANCESCAKOOKT.NL

Totale tijd: voorbereiding 45 minuten, 20 minuten in de oven, 6 uur laten koelen en 10 minuten decoreren

Belangrijk: Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de vulling op kamertemperatuur zijn. Anders krijg je klontjes in je beslag.

- Voor de gesuikerde cranberries die je gebruikt ter decoratie begin je vast 1 dag van te voren. Het is een fluitje van een cent, maar maakt de cheesecake helemaal af. Meng het water en de kristalsuiker in een pan en breng aan de kook. Roer tot de suiker helemaal is opgelost en zet dan het vuur uit. Doe de verse cranberries in een vuurvaste kom en overgiet met het suikerwater. Laat dit afkoelen en bewaar daarna afgedekt in de koelkast. Mijn advies is om dit 24 uur van te voren te doen, want dan trekken de cranberries helemaal in en krijgen ze een heerlijke smaak.
 - Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een ronde bakvorm met 20 centimeter diameter volledig met bakpapier, zowel de bodem als de zijkanten.
 - Hak 50 gr witte chocolade in kleine stukjes en zet deze in een bakje in de vriezer. Hak de pecannoten grof.
 - Smelt de boter in een pannetje op laag vuur, laat dit niet koken of bruin worden. Roer de pure chocolade erdoor in stukjes en roer tot de chocolade is gesmolten. Laat daarna afkoelen tot lauw.
 - Klop de eieren met de basterdsuiker en vanille extract in circa 5 minuten schuimig en dik. Het zal in volume zeker verdubbelen. Schep daarna het afgekoelde boter-chocolademengsel er luchtig door met een spatel.
 - Zeef de bloem, cacaopoeder en zout erboven en schep dit ook erdoor tot alles net gemengd is. Roer als laatste de witte chocolade en pecannoten erdoor.
 - Schep het browniebeslag in de springvorm en strijk glad. Bak 20 minuten in de oven en laat daarna volledig afkoelen op een rooster.
 - Smelt in de tussentijd 200 gr witte chocolade au bain-marie. Laat daarna iets afkoelen.
 - Klop de slagroom op met de fijne kristalsuiker en zakje klopfix. Gebruik hiervoor een (hand)mixer.
- Voeg de Philadelphia roomkaas toe en klop tot het een romig en klontvrij geheel is. Als laatste gaat de gesmolten witte chocolade erdoor, klop nog even door.
- Schep het roomkaasmengsel in de afgekoelde springvorm en strijk glad aan de bovenkant. Dek de springvorm af en zet minstens 3 uur in de koelkast.
 - 11. In de tussentijd maak je de cranberry coulis. Meng de bevroren cranberries, sinaasappelsap en kristalsuiker in een steelpan. Breng aan de kook terwijl je roert en laat vervolgens 10 minuten pruttelen op laag vuur tot alle cranberries stuk zijn gekookt. Leg de laatste 2 minuten het takje rozemarijn tussen de cranberries voor een vleugje rozemarijnsmaak. Verwijder het takje en haal de coulis daarna door een fijne zeef terwijl je flink roert. De coulis mag niet te dik worden, want dan kun je 'm niet meer goed over de cheesecake verdelen. Voeg eventueel nog wat sinaasappelsap toe. Zet de cranberry coulis apart (niet in de koelkast) tot de cheesecake 3 uur in de koelkast heeft gestaan. Verdeel de coulis daarna met een lepel gelijkmatig over de cheesecake. Zet deze daarna nog 3 uur terug in de koelkast.
 - Tip: de coulis wordt vrij zoet door de hoeveelheid suiker. Hou je van de frisse, licht zurige smaak van cranberries gebruik dan 100 gram suiker in plaats van 150 gram. Dit combineert ook goed met de zoete cheesecakevulling.
 - 12. Voor de decoratie giet je de cranberries af in een vergiet. Het suikerwater kun je opvangen en bewaren in de koelkast. Gebruik deze bijvoorbeeld voor een cocktail met cranberries. Zet een bord klaar met basterdsuiker en rol de cranberries hier doorheen. Decoreer daarna de bovenkant van de cheesecake met de gesuikerde cranberries. Steek her en der een mooi takje rozemarijn ertussen voor de finishing touch.