

CHEESECAKE MET CUBERDONS, FRAMBOZEN- EN RODE BIETENSAUS

van Les Secrets du Chef 



Vorbereiding : 1 uur - **Rusttijd :** 4 uur - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8 personen

- CHEESECAKE - 150 g gesmolten boter - 250 g speculaas of soortgelijke koek - 100 g kristalsuiker - 2 el maiszetmeel - 900 g Philadelphia cream cheese - 2 eiwitten + 1 eierdooier - 12 cl crème fraîche - 1 vanillestokje - de schil van 4 limoenen - SAUS - 100 g diepvriesframbozen - 100 g gekookte rode biet - 100 g water - 10 g rietsuikersiroop - CUBERDON- OF NEUZEKESGELEI - 8 cuberdons of neuzekes - ½ gelatineblaadjes - 5 cl water

CHEESECAKE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. De koekjes in de grote kom van de foodprocessor met het metalen mes grof verkrumelen met de «PULSE» functie.
3. Druk op «AUTO» en voeg de gesmolten boter toe om een «deeg» te maken.
4. Bekleed de bakvorm met bakpapier, strijk het deeg hierop in een dunne laag uit en bak het gedurende 10 minuten in de oven.
5. Doe alle resterende ingrediënten in de roestvrijstalen kom van de foodprocessor met de eiwitklopper. Druk op «AUTO».
6. Schenk het mengsel door een zeef in de spuitfles en vul de afgekoelde koekjeskorst met de mousse. Bak gedurende 30 tot 40 minuten in de oven totdat het bovenste laagje lichtjes verkleurt.

7. Laat gedurende 3 tot 4 uur in de koelkast rusten voordat u de cheesecake serveert.

SAUS

1. Verwerk de ingrediënten in de sapcentrifuge (met de SmoothieMix), voeg de siroop toe en zet opzij.

GELEI

1. Laat de cuberdons/neuzekes in water smelten en voeg de van tevoren geweekte gelatine toe.

2. Serveer de cheesecake op een schotel met de saus en de gelei, gegarneerd met muntblaadjes, verse frambozen en cuberdons/neuzeke.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

van Les Secrets du Chef

Naam : c