



Cheesecake met Nutella®



Een puur stukje kerst

Cheesecake en Nutella: is dat mogelijk? Nu wel! Ontdek hoe je met dit vernieuwde recept met ricotta en Nutella kunt genieten van een zeer populair recept. Kerstmis wordt nu wel heel interessant!

Ingrediënten

- 75 g ricotta kaas
- 75 g Griekse yoghurt
- 57 g kristalsuiker
- 19 g tarwebloem (Manitoba)
- 1 ei
- 1 g zout
- 1/2 vanillestokje
- 75 g slagroom
- 1 pakje kant-en-klaar zanddeeg
- 120 g Nutella®





Stap 1

- Neem een springvorm met een doorsnee van 22 cm.
- Bekleed deze met het kant-en-klaar zanddeeg op de bodem en de zijkanten.



Stap 2

- Maak met een vork een paar gaatjes in het deeg en laat het in de koelkast hard worden.
- Snij ondertussen het halve vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit met een theelepel.
- Klop in een kleine kom het ei licht op.



Stap 3

- Maak het beslag voor de cheesecake door de ricotta en de yoghurt te mengen met de suiker, de licht geklopte eieren, de gezeefde bloem, het zout en de vanillezaadjes. Meng alle ingrediënten door elkaar met een eierklopper.





Stap 4

- Klop in een andere kom de slagroom (niet te stijf) en vouw deze het door het beslag.



Stap 5

- Giet het beslag op de bodem van het deeg tot driekwart van de vorm.
- Bak op 175°C gedurende 30 minuten of totdat de cake gaat rijzen en de bovenkant een beetje goudkleurig wordt. Laat de cake niet te lang bakken, anders wordt hij te droog.
- Steek een satéprikker in het midden van de cake om te controleren of hij van binnen helemaal gaar maar niet plakkerig is; wanneer de cake klaar is, moet de satéprikker er schoon, maar een beetje donkerder, uit komen.



Stap 6

- Haal de cake uit de oven en laat volledig afkoelen.
- Haal hem uit de vorm en versier de bovenkant met Nutella®. Teken bijvoorbeeld 8 kerstboompjes, één voor elk plakje dat u serveert.

