

RECIPE

Cheesecake met Nutella®

Gemiddeld

1 h 10 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES

75 g ricottakaas

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®



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Neem een springvorm met een doorsnee van 22 cm.

Bekleed deze met het kant-en-klaar zanddeeg op de bodem en de zijken.



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 theelep.

Klop in een kleine kom het ei licht op.



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.



4

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



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.



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.