

HARTIGE CHEESECAKE

Deze hartige cheesecake met blauwe kaas en pompoen is heerlijk voor bij de borrel en absoluut de moeite en tijd waard om te maken!

Ingrediënten

Voor de basis

- 100 g pecannoten, geroosterd
- 100 g pompoenpitten, geroosterd
- 100 g haverkoekjes, gebroken
- 50 g boter, zacht
- 1/2 tl zout

Voor de vulling

- 600 g volle roomkaas, zacht
- 3 el maïzena
- 2 hele eieren
- 2 eidooiers
- 250 ml slagroom
- 400 g pompoenpuree
- 1/2 tl zout
- 150 g blauwe kaas, zacht
- Handvol takjes verse tijm

Voor de decoratie (optioneel)

- Verse vijgen

Stappenplan

01. Verwarm je oven voor op 180°C en bekleed een bakvorm van 20x25cm met een dubbele laag bakpapier.
02. Begin met het voorbereiden van de basis. Doe de pecannoten, pompoenpitten en haverkoekjes in je foodprocessor en verwerk tot ze op paneermeel lijken.
03. Voeg de boter en het zout toe en verwerk opnieuw kort tot je een vochtig zandmengsel hebt.
04. Druk het mengsel in de bodem van de bakvorm en bak 10 minuten in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en laat afkoelen.
05. Terwijl de bodem aan het bakken is, bereid je de vulling voor. Doe de roomkaas en maïzena in de mengkom van je Kenwood keukenmachine, uitgerust met de K-klopper.
06. Klop de roomkaas op hoge snelheid luchtig, voeg dan de eieren en dooiers toe en blijf samen kloppen op medium snelheid tot ze volledig zijn gecombineerd.
07. Voeg de slagroom toe aan het roomkaasmengsel en klop op medium snelheid tot het mengsel ingedikt is. Breng tweederde van het mengsel over in een grote kom en voeg de pompoenpuree en het zout toe. Roer goed door elkaar.
08. Voeg de blauwe kaas toe aan het resterende derde deel van het cheesecake-beslag en klop op lage snelheid tot alles volledig is gecombineerd.
09. Giet het pompoenbeslag over de cheesecake-basis en maak glad. Bedek vervolgens met klodders blauwe kaasbeslag en spatel zachtjes door elkaar.
10. Bestrooi met de helft van de verse tijmtakjes en plaats in de oven. Verlaag onmiddellijk de oventemperatuur tot 150 °C en bak 40 minuten, tot de cheesecake nog steeds een beetje wiebelt.
11. Schakel de oven uit en laat de cheesecake binnen in de oven afkoelen.
12. Eenmaal afgekoeld, haal je de cheesecake uit de vorm en snijd je hem in repen. Serveer met de overgebleven tijmtakjes en versgesneden vijgen.

Benodigheden

- Kenwood foodprocessor
- K-Klopper



Bereidingstijd
70 minuten



Wachttijd
-



Hoeveelheid
12 personen



Moeilijkheidsgraad
gemiddeld