

# Glutenvrije Cheesecake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een cheesecake die niet scheurt of mislukt. Een kind kan de was doen cheesecake. Heerlijk romig en smeuïg van smaak. De koeklaag heb ik rijkelijk gekruid met kaneel en speculaaskruiden. Als je het mij vraagt een perfect combinatie!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 1 TAART 26 CM

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 55 MINUTEN

KOELTIJD: MINIMAAL 4 UUR

## Benodigdheden:

- 380 gram glutenvrije Maria koekjes
- 1 eetlepel koekkruiden
- 1/2 eetlepel kaneel
- 120 gram gesmolten roomboter
- optioneel 2 eetlepels poedersuiker
- Vulling
- 500 gram magere Franse kwark
- 2 eieren maat M
- 200 ml ongeklote koude slagroom
- 250 gram mascarpone
- 160 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 20 gram maïzena
- 22 gram Schär Universele mix
- Fruittopping

- 3/4 pot kersen taartvulling uit een pot of 300 gram frambozen of aardbeien, 1,5 eetlepel maïzena, 3 eetlepels suiker, 1 zakje vanillesuiker

## Bereidingswijze:

1. Zet de oven aan op 160 C hete luchtstand en onderin de oven een braadslede of bakvorm half gevuld met water.
2. Maal de koekjes fijn in de foodprocessor.
3. Meng de gemalen koekjes met de gesmolten boter en het kaneel en koekkruiden.
4. Vouw aan de buitenzijde van de bakvorm aluminiumfolie om de openingen te dichtten.
5. Verdeel de koekjes over de bodem en druk met een glas of lepel goed strak aan. Zet in de koelkast tot gebruik.
6. Mix de kwark, suiker, meel, maïzena, vanillesuiker en mascarpone voor een minuut samen met een handmixer.
7. Giet al mixend de slagroom erbij en mix door.
8. Mix 1 voor 1 de eieren toe en mix tot een luchtig geheel.
9. Giet het kwarkbeslag in de bakvorm en strijk mooi glad. Bak in het midden van de oven voor 55-60 minuten licht goudbruin.
10. Laat de cheesecake na het bakken een paar uur afkoelen op het aanrecht.
11. Mix de taartvulling of fruit naar keuze met een staafmixer. Ik heb taartvulling gebruikt. Verdeel deze over de bovenkant van de cheesecake nadat deze is grotendeels is afgekoeld.
12. Gebruik je liever een fruittopping dan kun je bv frambozen of aardbeien, maïzena, suiker en vanillesuiker samen aan de kook brengen tot het voldoende is ingedikt. Mix dan met een staafmixer of haal het door een zeef.
13. Laat de cheesecake minimaal 4 uur goed afkoelen voor het aansnijden.

*Notities:*