

Groots Hartverwarmend Noordwijks Kerstdiner

Dessert by Niels Zentveld, 'Het Wapen van Noordwijkerhout'

Cheesecake met speculaas, witte chocolade en amarena kersen

DIT HEB JE NODIG

Op basis van 4 personen

Keukenmixer
Mengkom
Spatel
Koud water
Lang bakje met hoge rand
Kleine steelpan
Spuitzak
Flexibele rubberen muffin-vorm

100 gram witte chocolade schotsen
130 gram Philadelphia roomkaas
275 gram mascarpone
160 gram slagroom
1 blaadje gelatine
1 theelepel vanillesuiker
1 eetlepel kristalsuiker
1 eetlepel speculaaskruiden
50 gram speculaas
25 gram roomboter
200 gram amarena kersen op sap
½ theelepel aardappelzetmeel

ZO MAAK JE HET

Smelt de roomboter zonder te kleuren op laag vuur. Verkruimel de speculaasjes en meng dit met de gesmolten boter. Vul de muffinvormpjes met een laagje speculaas en druk deze goed aan met de bolle kant van een eetlepel en plaats dit in de koelkast.

Klop 100 gram slagroom met de handmixer stijf. Leg de bladgelatine in koud water en laat dit 10 minuten weken.

Verwarm in de tussentijd al roerend 60 gram slagroom met de suiker, vanillesuiker en speculaaskruiden tot net onder het kookpunt.

Roer met de spatel tot de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur, knijp de gelatine kort uit en roer de gelatine door de room tot de massa glad is. Spatel de room met gelatine door de slagroom. Voeg vervolgens de slagroom bij het mascarponemengsel en roer het geheel glad met de handmixer.

Haal de muffinvorm uit de koelkast. Vul een spuitzak met de cheesecake-massa en knip een cm van de punt af. Verdeel de massa over de vormpjes en strijk het glad met een lepel. Plaats het geheel minstens 5 uur in de koelkast.

Smelt de witte chocolade, smeer deze uit op vetvrij papier en plaats in de koelkast.

Zeef de amarena kersen en vul het sap aan met 2 eetlepels water. Meng het aardappelzetmeel met een eetlepel water. Verwarm het vocht en bindt het af met het aardappelzetmeel.

Voeg de kersen toe en laat afkoelen. Haal de cheesecake uit de vorm en plaats het op een bord of schaal. Verdeel de amarena kersen inclusief sap over de cheesecake. Breek de witte chocolade in schotsen en garneer de cheesecake.



het Wapen van Noordwijkerhout
- hotel restaurant -