



Witte chocolade cheesecake met cranberry

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

45 gram kokosolie
170 gram geroosterde boekweit*
90 gram havermout
2,5 gram Himalaya zout
65 milliliter honing
30 gram cashewpasta
150 gram cranberries
65 gram rode bessen
50 gram havermelk
16 gram agar agar
100 gram witte chocolade
400 gram kwark

*Boekweit kun je ook zelf roosteren, 25 minuten op 160 graden in de oven

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Witte chocolade cheesecake met cranberry

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen de geroosterde boekweit in de kom van de keukenmachine. Voeg daar de havermout, het Himalaya zout en 45 gram van de honing aan toe. Als de kokosolie is gesmolten, kun je die ook toevoegen. Mix het geheel vervolgens tot een glad deeg.

Doe een bakpapiertje in de springvorm en verdeel het deeg gelijkmatig over de springvorm. Zet even in de vriezer om op te stijven.

Doe vervolgens de cranberries in de blender. Voeg daar de rode bessen en de havermelk aan toe met de rest (20 gram) van de honing. Blender het geheel tot een gladde saus.

Schenk over in een steelpan. Zet op middelhoog vuur, voeg 8 gram van de agar agar toe en roer er doorheen. Blijf roeren toe je merkt dat het mengsel dikker wordt. Laat een beetje afkoelen voordat je het over de bodem van de taart verdeelt. Zet vervolgens ongeveer 2 uur in de koelkast om op te stijven.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Witte chocolade cheesecake met cranberry

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Als de rood fruit laag hard is geworden, kun je met de topping aan de slag. Doe hiervoor de kwark in een steelpannetje, voeg de witte chocolade in blokjes toe. Zet op middelhoog vuur, voeg de rest van de agar agar (8 gram) toe en blijf roeren. Ga net zolang door totdat je merkt dat alle witte chocolade gesmolten is én het mengsel dikker is geworden. Verdeel vervolgens gelijkmatig over de rood fruit laag en zet opnieuw voor minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Na deze 2 uur kun je de cheesecake aansnijden en genieten van deze heerlijke Kerst cheesecake met cranberries!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL