



No bake cheesecake met sinaasappel curd

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 1 portie [Speculoos koekjes](#)
- 30 gram kokosolie
- 300 gram roomkaas
- 150 gram geweekte ongezouten cashewnoten
- 80 gram Griekse yoghurt
- 5 gram vanille extract
- 145 gram ahornsiroop
- 350 milliliter sinaasappelsap
- 6 eieren
- Optioneel: agar agar



No bake cheesecake met sinaasappel curd

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt allereerst de kokosolie in een pannetje. Doe vervolgens de koekjes in de keukenmachine en voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe. Mix tot je een kruimelig geheel hebt. Doe een bakpapiertje in de springvorm en verdeel het koekmengsel gelijkmatig over de bodem, druk even goed aan. Zet in de koelkast, zolang je met de vulling bezig bent.

Voor de vulling doen we de geweekte cashewnoten in de keukenmachine. Daar voegen we de roomkaas, de Griekse yoghurt, het vanille extract en 25 gram van het ahornsiroop aan toe. Mix tot het een glad mengsel is geworden, verdeel vervolgens gelijkmatig over de bodem in de springvorm. Zet minimaal 6 uur in de koelkast om op te stijven.

Voor de topping maken we de sinaasappelcurd. Hiervoor doe je het sinaasappelsap in een pannetje op middelhoog vuur. Daar voeg je de eieren één voor één aan toe en de rest (120 gram) van de ahornsiroop. Blijf dit goed roeren tot het een dik en stevig mengsel is geworden.

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



No bake cheesecake met sinaasappel curd

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Als het niet echt dikker wordt, kun je ook wat agar agar toevoegen zodat het wel indikt. Zeef vervolgens het mengsel, zodat de stukjes scrambled egg overblijven en verdeel daarna over de taart. Zet nog minimaal 2 uur in de koelkast om verder op te stijven.

Decoreer optioneel nog met een schijfje sinaasappel en je kunt van deze cheesecake gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL