



Desserten

Cotton cheesecake

Voor 8 personen.

Ingrediënten

50 gram ongezouten boter
2 theelepels citroensap
140 gram fijne suiker
100 milliliters volle melk
250 gram roomkaas
20 gram maïzena
1/4 theelepel zout
60 gram bloem
6 eierdooiers
6 eiwitten

Het is al jaren een echte rage, en nu komt hij eindelijk ook naar onze contreien: de überfluffy cotton cheesecake!

Het vergt wat oefening, maar als je 'm eenmaal goed krijgt zal je zien hoe bijzonder dit dessert - waarvan de Japanners zeggen dat het aanvoelt als een wolk - echt smaakt!

Bereidingswijze

Smelt de roomkaas, boter en melk samen au bain-marie. Voeg de bloem, Maïzena, eidooiers, zout en de helft van het citroensap toe en meng tot een glad geheel.

Klop de eiwitten met de rest van het citroensap en de suiker tot zachte pieken.

Voeg 1/3 van het eiwitmengsel bij het roomkaasmengsel. Voeg wanneer alles mooi gemengd is nog eens 1/3 toe. Is alles samengevoegd? Doe dit mengsel dan bij het overgebleven 1/3 van het eiwitmengsel en meng heel zachtjes.

Giet het geheel in een ronde, ingevette cakevorm.

Zet de vorm in een waterbad (een grotere ovenschotel gevuld met warm water) en bak ongeveer 70 minuten - of tot de bovenkant bruin is - op 160°C!

Enkele tips voor de perfecte cotton cheesecake

Plaats je cake laag in de oven zodat de bovenkant niet te donker wordt of barst.

Laat je cheesecake ongeveer een uur koelen in de oven, met het deurtje open. Zo zorg je ervoor dat je creatie niet in elkaar zakt door grote temperatuurverschillen.

Kan je cheesecake wel wat decoratie gebruiken? Probeer dan eens patroontjes te maken met poedersuiker en een stencil.

Keukenbenodigdheden

Cakevorm

Oven

