

TEQUILA CHEESECAKE

Door / By: Brecht Neyt





INGREDIËNTEN

Voor de bodem:

- 125g boter
- 125g rietsuiker
- 1 ei
- 200g bloem
- snuifje grof zout

Voor de cheesecake:

- 300ml + 100ml room
- 100g bloedsuiker
- 4 blaadjes gelatine (van een pakje van 20g met 12 blaadjes dus 6,67g in totaal)
- 500g Philadelphia platte kaas (geen light)
- 2 limoenen
- 4cl Tequila (tot 8cl, afhankelijk van hoe hard je het nodig hebt)
- 750ml liefde

Voor de topping (optioneel):

- 200g (diepvries)frambozen
- 30g suiker

BEREIDING

1. Week 5 blaadjes gelatine in koud water.

Bodem

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen
2. Verwarm de oven voor tot 175°.
3. Bedek de onderkant van de springvorm met bakpapier.
4. Weeg alle ingrediënten af en mix (mixer of keukenrobot) tot het één homogeen geheel is.
5. Bedek de onderkant van de springvorm met het deeg (ik gebruik twee derde van al het deeg) en druk stevig aan.
6. Bak gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven van 175°.

Cheesecake

1. Klop de room (300ml) samen met de bloedsuiker 'lobbig' (yoghurtdikte)
2. Schep de platte kaas in een mengkom
3. Rasp er de schil van 2 limoenen in
4. Voeg 4cl Tequila toe.
5. Verwarm de room (100ml) en los er 4 gelatineblaadjes in op (de room mag niet koken)
6. Voeg de room (100ml) met de 4 gelatineblaadjes bij de lobbige geklopte room (300ml)
7. Voeg het platte kaasmengsel toe
8. Giet in de springvorm op de (al wat afgekoelde) bodem.
9. Laat opstijven in de koelkast (± 2u)

Topping (optioneel)

1. Verwarm de frambozen met de suiker en laat wat inkoken.
2. Giet (bij het serveren) op een afgesneden stuk Tequila cheesecake.

BEREIDING

Variëren

- Voeg naast 4cl Tequila ook nog 4cl Cointreau toe en rasp er ook de schil van één sinaasappel in voor een **Margarita cheesecake**.
- Voeg in plaats van 4cl Tequila, 4cl Cointreau toe en vervang de frambozencoulis door veenbessencoulis voor een **Cosmopolitan cheesecake**.
- Laat de boter, rietsuiker, ei, bloem, room, bloemsuiker, Philadelphia platte kaas, gelatine en frambozencoulis weg voor een **Tequila (suicide) shot (ook: "Tequila cheesecake du Chef")**.
- Laat de Tequila weg voor een **kindvriendelijke** versie zoals op de foto. :-)



INGREDIENTS

For the bottom:

- 125g butter
- 125g cane sugar
- 1 egg
- 200g flour
- a pinch of coarse salt

For the cheesecake:

- 300ml + 100ml cream
- 100g icing sugar
- 4 sheets of gelatin (from a pack of 20g with 12 leaves, so 6.67g in total)
- 500g Philadelphia flat cheese (no light)
- 2 limes
- 4cl Tequila (up to 8cl, depending on how hard you need it)
- 750ml of love

For the topping (optional):

- 200g (frozen) raspberries
- 30g sugar

PREPARATION

1. Soak 5 sheets of gelatin in cold water.

Bottom

1. Let the butter come to room temperature
2. Preheat the oven to 175 °.
3. Cover the bottom of the spring form with baking parchment.
4. Weigh all ingredients and mix (mixer or food processor) until it is a homogeneous whole.
5. Cover the bottom of the spring form with the dough (I use two thirds of all the dough) and press firmly.
6. Bake for 20 minutes in the preheated 175 ° oven.

Cheesecake

1. Beat the cream (300ml) together with the icing sugar 'lumpy' (yoghurt thickness)
2. Spoon the cheese into a mixing bowl
3. Grate in the zest of 2 limes
4. Add 4cl Tequila.
5. Heat the cream (100ml) and dissolve 4 gelatin sheets in it (the cream should not boil)
6. Add the cream (100ml) with the 4 gelatine sheets to the whipped cream (300ml)
7. Add the cheese mixture
8. Pour into the spring form on the (slightly cooled) bottom.
9. Let it stiffen in the fridge (± 2h)

Topping (optional)

1. Heat the raspberries with the sugar and reduce slightly.
2. Pour (when serving) on a cut piece of Tequila cheesecake.

PREPARATION

Variations

- In addition to 4cl Tequila, add 4cl Cointreau and grate the zest of one orange for a **margarita cheesecake**.
- Instead of 4cl Tequila, add 4cl Cointreau and replace the raspberry coulis with cranberry coulis for a **Cosmopolitan cheesecake**.
- Leave the butter, cane sugar, egg, flour, cream, icing sugar, Philadelphia cream cheese, gelatin and raspberry coulis for a **Tequila (suicide) shot (also: "Tequila cheesecake du Chef")**.
- Omit the Tequila for a **kid-friendly** version like the one in the photo. :-)