

recepten

Regelmatig kom ik via diverse sites heerlijke recepten tegen die ik dan graag omzet naar glutenvrij. Deze keer een heerlijke cheesecake met frambozen. En ik mag jullie het recept laten zien voor bladerdeeg van 'Emmys Glutenvrij'.

Voor vragen over dit recept kun je reageren via 'emmysglutenvrij' op Facebook of mail naar het adres onder aan het recept.



Reacties, vragen en foto's zie ik weer graag in mijn mailbox verschijnen: bakadvies@glutenvrij.nl

TEKST EN FOTO'S

Jeandrine Kastelein
Zie ook glutenvrij.nl/recepten

Cheesecake met frambozen

Frambozen cheesecake

INGREDIËNTEN

250 gram (diepvries) frambozen
300 gram glutenvrije havermoutkoekjes van Verkade
135 gram roomboter
250 gram witte chocolade (bijv. repen van AH)
500 gram roomkaas
250 gram sour cream
1 theelepel vanille extract
3 eieren (M)

Eventueel ter garnering: wat extra frambozen en geklopte slagroom

BENODIGDHEDEN

Springvorm van 24 cm doorsnede
Bakpapier
Mixer

BEREIDINGSWIJZE

Doe de frambozen in een pannetje en laat op laag vuur iets inkoken. Als je niet van pitjes houdt kun je het nu door een zeef doen. Laat afkoelen.

Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Maal de koekjes fijn en smelt de boter op een laag vuurtje. Meng de boter door de koekkrumels

tot alles goed gemengd is (gebruik je andere koekjes dan kan het zijn dat je aan 125 gram boter genoeg hebt). Kiep het koekmengsel in de bakvorm, druk het met de achterkant van een lepel uit over de bodem en maak een opstaand randje van ca 3 cm hoogte. Verwarm de oven voor op 140 graden.

Smelt de witte chocolade au-bain-marie en zet dit opzij. Mix de roomkaas glad in een beslagkom, mix er de sourcream en het vanille extract door.

Mix niet te lang, het hoeft maar net glad te zijn.

Giet nu al mixend in een dun straaltje de witte chocolade erbij, mix nog even tot het goed gemengd is.

Spatel nu 1 voor 1 de eieren erdoor, niet mixen dus!!

Giet ca. 1/3 van dit mengsel op de koekbodem in de bakvorm.

Schep hier het frambozensausje op maar houd circa 1 eetlepel apart. Verdeel de rest van het roomkaasmengsel over de frambozensaus en tik een paar keer met de vorm zodat het glad is en luchtbelletjes er uit zijn.

Schep theelepeltjes frambozen saus over de taart en maak met een satéprikker ronddraaiende bewegingen voor een leuk patroon op de taart.

Bak de cheesecake 60 minuten in het midden van de oven.

De zijkanten moeten nu stevig zijn maar in het midden zal de taart nog drillerig zijn. Zet de oven uit en op een kiertje en laat de taart er nog minimaal 1 uur in staan. Laat op een rooster op het aanrecht verder afkoelen en zet de taart daarna een nachtje in de koelkast.

Garneer de taart eventueel met verse frambozen en toefjes slagroom. Snij de taart met een heet en nat mes.

Bladerdeeg

INGREDIËNTEN

125 gram wittebrood bloem (bijv. van Peak's Free From)
125 gram koude roomboter (of plantaardige boter) in blokjes gesneden van 2 x 2 cm
50 gram ijskoud water
Extra bloem om uit te rollen

BENODIGDHEDEN

Siliconenmatje of bakpapier
Deegroller (of fles)
Plastic huishoudfolie

BEREIDINGSWIJZE

Meng de boter met de vingertoppen van één hand snel door het bloem. Zorg dat de boter niet helemaal klein wordt gemaakt, je mag best nog grote



stukken boter in je mix hebben. Voeg dan in één keer het ijskoude water toe en meng nogmaals totdat het een samenhangend deeg vormt. Zorg ervoor dat je niet te lang kneedt. Het deeg mag best nog wat los lijken. Leg een siliconen matje of een stuk bakpapier op je aanrecht om je deeg op uit te rollen.

Bestuif je werkvlak en je deeg ruim met bloem en rol je deeg met een deegroller (of een fles) in een rechthoek van ongeveer een halve centimeter dik. Vouw dan de linker flap (1/4) naar het midden toe en de rechterflap (1/4) naar het midden toe. Veeg met een kwastje het extra bloem van het deeg en vouw het nogmaals dubbel. Bestuif je werkplek en deeg weer ruim met bloem en

rol het nogmaals uit tot een rechthoek van 0,5 cm dik. Herhaal het vouwproces opnieuw en rol het deeg dan nog 1 keer uit en vouw het nog 1 keer op. Pak het dan in plasticfolie en leg het zo'n 20 minuten in de koelkast om af te koelen (of even 5 minuten in de vriezer). Verwarm de oven voor op 180 graden.

Voor een filmpje met instructies voor bladerdeeg ga je naar de volgende link; <https://www.facebook.com/emmysglutenvrij/videos/750439008495834/>

Je kunt nu het deeg zoals hieronder staat uitrollen en bakken en er bijv. tompoucen van maken. Rol het deeg nog eenmaal uit in een lange lap van ongeveer 15 cm hoog (het zal dan ongeveer 50 cm breed zijn).



Snijd dan de boven- en onderkant met een scherp mes recht af zodat de lap ongeveer 12 cm hoog is.

Snij nu plakjes van 4 tot 5 cm breed en leg deze op een bakplaat met bakpapier. Probeer de zijkanten van de deegplakjes zo min mogelijk aan te raken tijdens het snijden en het oppakken. Wanneer de plakjes op de bakplaat liggen prik je er met een vork gaatjes in over de hele lengte van het plakje. Dit zorgt ervoor dat je bladerdeeg niet te hoog bakt, de laagjes blijf je wel behouden.

Bak de plakjes bladerdeeg nu ongeveer 25 minuten op 180C. Ze moeten mooi bruin zijn. Laat ze op de bakplaat afkoelen. Heb je vragen over dit recept stuur dan een mail naar info@emmysglutenvrij.nl