



Witte chocolade sinaasappel cheesecake

Met dit recept kun je zelf een heerlijke witte chocolade sinaasappel cheese cake maken! Dit Wilton recept is eenvoudig te maken en geschikt voor iedere gelegenheid. Ook prima als dessert voor bijvoorbeeld na een barbecue.

Boodschappenlijstje



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract
-118 ml-

L3020
€ 6,49



Wilton Recipe Right® Biscuit/Brownie
Pan 27,5 x 17,5cm

03-3135
€ 7,19



LorAnn Bakery Emulsion - Orange -
118ml

L0760
€ 7,49



FunCakes Mix voor Koekjes 1 kg

F10510
€ 6,79

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 150 gram boter
- 1 eetlepel sinaasappel rasp
- 500 gram MonChou
- 150 gram kirstalsuiker
- 3 eetlepels bloem

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 500 gram FunCakes mix voor Koekjes, 150 gram boter en 1 ei tot een deeg. Laat het deeg 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg daarna uit en bekleed hiermee de ingevette bakvorm. Bak de taartbodem in circa 12-15 minuten gaar.

Meng 500 gram MonChou met 150 kristalsuiker totdat het een luchtig beslag is. Voeg één voor één de 4 eieren toe. Voeg daarna de 120 gram gesmolten chocolade, 1 theelepel vanille extract, 1 theelepel sinaasappel extract en 1 eetlepel sinaasappel rasp toe. Voeg 3 eetlepels bloem toe en mix het tot het een mooi glad beslag is.

Smeer de topping over de taartbodem en bak deze circa 25-30 minuten op 180°C. Laat de taart na het bakken goed afkoelen en snij deze in gelijke stukken.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.