

# RECEPT (GLUTENVRIJE) CHEESECAKE

JUNIOR  
GLOBAL  
GOALS

BEGIN  
VANDAAG  
VOOR  
MORGEN

## Benodigdheden

- Springvorm diameter 24 cm of rechthoekige bakvorm 30 cm
- Mengkom 2x
- Rasp
- Mixer
- Hakmolen of spatel
- Oven

## Ingrediënten

- 150 gr. (biologische) haverkoekjes (zonder palmolie)
- 50 gr. (plantaardige) boter
- 600 gr. (plantaardige) roomkaas
- 50 gr. suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 à 4 (biologische) eieren (kies bijv. voor Blijde Kip of Kipster (niet-biologisch); dan mogen de haantjes ook blijven leven).
- 125 gr. (plantaardige) zure room
- rasp van een (biologische) halve citroen
- 2 tl. maïzena
- voor op de taart: bakje aardbeien of ander basis fruit

## Vorbereiding – maken van de bodem

- Smelt de boter.
- Verbrijzel de koekjes, bijv. met een hakmolen of houten spatel.
- Roer de gesmolten boter door de verkrumelde koekjes en zorg dat je het goed met elkaar mengt.
- Leg een velletje bakpapier op de onderkant van de springvorm of vet deze in.
- Verdeel het koekjesmengsel over de bodem van de springvorm en druk goed aan, bijv. met de bolle kant van een lepel.
- Zet in de koelkast totdat het stevig is.

## Bereiding van de cake

- Verwarm de oven voor op 175-180 graden.
- Meng de roomkaas met de suiker, vanillesuiker, zure room, citroenrasp en maïzena.
- Splits de eieren, waarbij de eierdooiers direct bij het roomkaasmengsel kunnen.



# RECEPT (GLUTENVRIJE) CHEESECAKE

JUNIOR  
GLOBAL  
GOALS

BEGIN  
VANDAAG  
VOOR  
MORGEN

## Bereiding van de cake - vervolg

- Klop het eiwit stijf op en spatel het voorzichtig! door het roomkaasmengsel.
- Voeg eventueel nog een klein beetje zout en peper toe.
- Schep het roomkaasmengsel op de koekjesbodem in de springvorm.
- Bak de cake 30-45 minuten (afhankelijk van de oven). De cake mag lichtbruin worden, maar moet bij aanraking blijven bewegen. Blijf er de laatste tien minuten bij om te voorkomen dat de taart de donker wordt.
- Na afkoelen maak je de taart naar eigen smaak op met eetbare bloemen. 🌸 🌺 🌿
- Spoel de bloemblaadjes af en laat ze even drogen voor je ze op de cake doet.
- Twijfel je over de eetbaarheid van een bloem of blaadje? Identificeer de plant en check het op internet of in een boek!

## Voorbeeld 1

- aardbeien met (bloem)blaadjes van de vlier, margriet, kaasjeskruid, californische slaapmuts, korenbloem en citroenmelisse.



© Naar een idee van  
[www.wilderpad.nl](http://www.wilderpad.nl)



GEZOND  
& HAPPY



BETER  
BENUTTEN



SCHONE  
ENERGIE



SCHONE  
NATUUR



GEZONDE  
BRON



ALLES  
ROND



GOED MET  
GELD



# RECEPT (GLUTENVRIJE) CHEESECAKE

JUNIOR  
GLOBAL  
GOALS

BEGIN  
VANDAAG  
VOOR  
MORGEN

## Voorbeeld 2

- aardbeien, appel, aalbessen, rozenblaadjes, munt, wederik, margriet, korenbloem en vlier.



## Voorbeeld 4

- aardbeien, bramen, frambozen, cosmea, meisjesogen, goudbloem, gele papaver, ooievaarsbek, prachtkaars en korenbloem.



## Voorbeeld 3

- aardbeien, banaan, cosmea, citroenmelisse, goudbloem, klaproos, ijzerhard en korenbloem.

