



Eggnog cheese cake

🕒 40 + 60 minuten + 8 uur



DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 1 pak Bastogne koeken
- 🇨🇦🇺🇸 60 g roomboter
- 🇨🇦🇺🇸 650 g roomkaas
- 🇨🇦🇺🇸 200 g suiker
- 🇨🇦🇺🇸 3 eieren
- 🇨🇦🇺🇸 3 el bloem
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl kaneel
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl rum (extract)

voor de eggnog

- 🇨🇦🇺🇸 700 ml volle melk
- 🇨🇦🇺🇸 240 ml room
- 🇨🇦🇺🇸 5x eigeel
- 🇨🇦🇺🇸 130 g suiker
- 🇨🇦🇺🇸 3 kaneelstokjes
- 🇨🇦🇺🇸 1 vanillestokje
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl nootmuskaat poeder
- 🇨🇦🇺🇸 5 tl rum (extract)

MATERIAAL: springvorm (22 cm ø)

ZO MAAK JE HET:

Begin met het maken van de eggnog.

1. Verhit hiervoor de melk en room, samen met de kaneelstokjes in een steelpannetje.
2. Schraap de zaadjes uit de vanillestokjes en voeg vervolgens de vanillezaadjes, het lege vanillestokje en de geraspte nootmuskaat toe aan het mengsel.
3. Breng het geheel kort aan de kook.
4. Haal het roommengsel vervolgens van het vuur en laat het enkele minuten rusten.
5. Meng in een grote kom de eidooiers en suiker met behulp van een mixer.
6. Zeef het roommengsel en schenk dit beetje bij beetje bij de eidooiers.
7. Blijf ondertussen goed roeren.
8. Voeg tot slot de rum of het rum extract toe.

Voor de taart

9. Verkruiemel Bastogne koeken met behulp van een deegroller en maak hiervan de bodem voor de cheesecake.
10. Smelt de boter en vermeng dit met de koekkrumels.
11. Stort de krumels in een ingevette springvorm en druk deze goed aan met de bolle kant van een eetlepel.
12. Zet de taartvorm in de koelkast en maak ondertussen de vulling.
13. Verwarm de oven voor op 160°C.
14. Klop in een grote kom de roomkaas los en voeg hier één voor één de eieren aan toe.
15. Voeg ook 100 ml van de eggnog erbij, de rest is lekker als een glaasje eierpunch.
16. Voeg hierna de suiker, de bloem en het rum extract en kaneel toe.
17. Meng dan nogmaals.
18. Giet het roomkaasmengsel nu over de koekbodem.
19. Schuif de cheesecake voor ongeveer een uur de oven in.
20. Zet de oven dan uit en de deur op een klein kiertje, maar laat de cheesecake nog wel even in de oven afkoelen, dit om scheurtjes te voorkomen.
21. Verplaats de cake hierna naar een rooster en laat hem op kamertemperatuur komen voordat je hem de koelkast in schuift.
22. Laat de cheesecake het liefst nog een nachtje in de koelkast staan om op te stijven, voordat je deze serveert.

TIP: Rum extract is verkrijgbaar bij de supermarkt, een vergelijkbaar flesje als bijvoorbeeld vanille extract.