Sinaasappel-cheesecake met speculaas

Ingrediënten

175 g Boter (ongezouten roomboter)
400 g Speculaas
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
45 g Custard (bijv. Koopmans)
500 ml Volle yoghurt
2 Stuk(s) Ei
100 g Witte basterdsuiker
4 Stuk(s) Sinaasappel
1.5 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Keukenmachine
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Lepel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

2. Speculaasbodem maken

Smelt de **boter (125 g)** in een steelpan. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Vet de randen in met boter.

Maal ondertussen de **speculaasjes (400 g)** fijn. Dit kan handig in de keukenmachine en anders in een afsluitbaar zakje met een deegroller.

Roer de gesmolten boter door het speculaaskruimels en meng goed. Doe het speculaasbodemmengsel in de springvorm en druk het plat met de bolle kant van een lepel. Maak een rand van ongeveer 3 cm hoog.

> Invetten
> Handig: je kunt een beetje van de gesmolten boter uit het pannetje gebruiken.

3. Cheesecakevulling maken

Smelt de **boter (50 g)** in een steelpan.

Meng ondertussen de **volle yoghurt (500 ml), Dr. Oetker Backin bakpoeder (1 tl)** en **custardpoeder (45 g)** tot een glad geheel, zonder klontjes.

Mix in een beslagkom de **eieren (2 stuks)** met de **witte basterdsuiker (100 g)** en voeg het yoghurt-custard mengsel toe. Het hoeft geen luchtig geheel te worden.

Mix dan kort de gesmolten boter mee. Pers dan 2 sinaasappels uit en spatel het **sap van een halve sinaasappel** erdoor. Zet de rest van het sinaasappelsap apart.

4. Cheesecake bakken

Giet de vulling op de speculaasbodem en bak de cheesecake ongeveer 60 minuten in het midden van de oven. De cheesecake zal in het midden nog beetje wiebelen, maar dat hoort zo. Laat de cheesecake afkoelen.

5. Sinaasappeldecoratie maken

Week de **gelatine (1,5 blaadje)** in ruim koud water.

Verwarm de resterende **sinaasappelsap (van 1,5 sinaasappel)** tot tegen kookpunt aan. Knijp de gelatine uit en roer dit door het warme sinaasappelsap. Zet dit even apart.

Snijd ondertussen van de andere twee sinaasappels een plak van bovenkant en de onderkant. Snijd dan met een scherp mes de schil inclusief het wit van de sinaasappels. Vervolgens snijd je de sinaasappels in plakken.

Giet de gelei over de cheesecake en decoreer met de plakken sinaasappel. Laat de cheesecake helemaal afkoelen in de koelkast.

> **Nog lekkerder**
> Een cheesecake smaakt de volgende dag eigenlijk nog lekkerder. Dus als je een beetje geduld hebt... ;-)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

2. Speculaasbodem maken

Smelt de **boter (125 g)** in een steelpan. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Vet de randen in met boter.

Maal ondertussen de **speculaasjes (400 g)** fijn. Dit kan handig in de keukenmachine en anders in een afsluitbaar zakje met een deegroller.

Roer de gesmolten boter door het speculaaskruimels en meng goed. Doe het speculaasbodemmengsel in de springvorm en druk het plat met de bolle kant van een lepel. Maak een rand van ongeveer 3 cm hoog.

> Invetten
> Handig: je kunt een beetje van de gesmolten boter uit het pannetje gebruiken.

3. Cheesecakevulling maken

Smelt de **boter (50 g)** in een steelpan.

Meng ondertussen de **volle yoghurt (500 ml), Dr. Oetker Backin bakpoeder (1 tl)** en **custardpoeder (45 g)** tot een glad geheel, zonder klontjes.

Mix in een beslagkom de **eieren (2 stuks)** met de **witte basterdsuiker (100 g)** en voeg het yoghurt-custard mengsel toe. Het hoeft geen luchtig geheel te worden.

Mix dan kort de gesmolten boter mee. Pers dan 2 sinaasappels uit en spatel het **sap van een halve sinaasappel** erdoor. Zet de rest van het sinaasappelsap apart.

4. Cheesecake bakken

Giet de vulling op de speculaasbodem en bak de cheesecake ongeveer 60 minuten in het midden van de oven. De cheesecake zal in het midden nog beetje wiebelen, maar dat hoort zo. Laat de cheesecake afkoelen.

5. Sinaasappeldecoratie maken

Week de **gelatine (1,5 blaadje)** in ruim koud water.

Verwarm de resterende **sinaasappelsap (van 1,5 sinaasappel)** tot tegen kookpunt aan. Knijp de gelatine uit en roer dit door het warme sinaasappelsap. Zet dit even apart.

Snijd ondertussen van de andere twee sinaasappels een plak van bovenkant en de onderkant. Snijd dan met een scherp mes de schil inclusief het wit van de sinaasappels. Vervolgens snijd je de sinaasappels in plakken.

Giet de gelei over de cheesecake en decoreer met de plakken sinaasappel. Laat de cheesecake helemaal afkoelen in de koelkast.

> ### Nog lekkerder
> Een cheesecake smaakt de volgende dag eigenlijk nog lekkerder. Dus als je een beetje geduld hebt... ;-)