

# Christmas Cheesecake

## Ingrediënten

### Bodem

- 300 gram geroosterde noten (cashew-, hazel- of macadamianoten)
- 20 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- of
- 12 gram SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 50 gram boter (gesmolten)

- Springvorm (doorsnede 23 cm, ingevet)

### Vulling

- 6 blaadjes gelatine
- 200 gram Griekse yoghurt
- 200 gram roomkaas
- 20 druppels SteviJa Fruitsiroop Blackcurrant<sup>®</sup>
- 30 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- of
- 15 gram SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 250 ml slagroom (geklopt)

### Topping

- 3 blaadjes gelatine
- 500 gram bosvruchten (diepvries of vers)
- 20 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- of
- 15 gram SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 50 ml zwarte bessensap of water

## Bereiding

### Bodem

Maal in een keukenmachine de noten met de Kristal fijn. Meng de boter erdoor en druk het mengsel stevig op de bodem van de springvormen. Laat de bodem opstijven in de koelkast.

### Vulling

Week de gelatine 5 minuten in koud water.

Meng in een kom de yoghurt en de roomkaas met de Fruitsiroop en de Kristal.

Knijs de gelatineblaadjes uit en meng ze in een pannetje met 5 eetlepels water. Verwarm de gelatine onder voortdurend roeren (niet laten koken) totdat deze volledig is opgelost. Laat de gelatine afkoelen tot kamertemperatuur



(let op dat het niet begint te stollen) en roer het door het yoghurt-roomkaas-mengsel. Roer tot slot de slagroom er voorzichtig doorheen.

Giet de vulling in de springvorm en laat deze in de koelkast helemaal opstijven (tenminste 2 uren).

### **Topping**

Week de gelatine 5 minuten in koud water.

Meng in een pannetje 300 gram bosvruchten met de Kristal en het bessensap. Verwarm het mengsel totdat de bosvruchten helemaal uit elkaar zijn gevallen en een dikke saus is ontstaan.

Zeef de saus om alle pitjes te verwijderen. Voeg de gelatineblaadjes toe en laat de saus iets afkoelen.

Giet de saus over de vulling in de springvorm en zet de cheesecake in de koelkast totdat ook de saus is opgesteven.

Garneer de cake met de overgebleven bosvruchten.