

Pompoen Cheesecake

Ingrediënten

Voor de bodem

- 75 gram verkruidde biscuit
- 50 gram gemalen walnootjes
- ¼ eetlepel SteviJa Zoetpoeder[®]
- 75 gram gesmolten boter

Voor de vulling

- 175 gram zachtgekookte pompoenpuree
- 4 eidooiers
- 1½ theelepel kaneel
- ¼ theelepel zout
- 3 pakjes roomkaas
- 1½ eetlepel SteviJa Zoetpoeder[®]
- 1 ei
- 2 eetlepels geklopte slagroom
- 1 eetlepel maïzena
- ½ theelepel vanille-extract
- ½ theelepel citroen-extract



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng de biscuit, walnoten en het Zoetpoeder[®] en roer dit door de boter.

Verdeel dit over de bodem van een ingevette bakvorm (Ø 23 cm) en druk goed aan.

Mix de pompoenpuree, **drie** eidooiers, het kaneel en zout in een kom glad en zet apart.

Meng het Zoetpoeder[®], ei, de **vierde** eidooier en de slagroom met de roomkaas en klop dit tot een luchtig geheel.

Voeg de maïzena, het vanille- en citroenextract toe en mix het tot een glad beslag. Meng tot slot de pompoenpuree door het beslag.

Schenk het beslag over de bodem in de bakvorm.

Bak de cheesecake in circa 45 minuten goudbruin. Laat vervolgens afkoelen en garneer met walnootjes.