

baskische gebakken cheesecake

met huile d'olive de Nyons BOB

Voor 8 personen:

- *900 g verse kaas zoals Philadelphia (of een mengsel van verse kaas en uitgelekte faisselle voor een lichtere variant)*
- *200 g bruine suiker*
- *4 eieren (op kamertemperatuur)*
- *200 ml dikke room (30% vet)*
- *30 ml olijfolie **huile d'olive de Nyons AOP (BOB)** + 1 eetlepel*
- *30 g bloem (of maïzena voor een glutenvrije variant)*
- *1 theelepel vanille-extract*
- *1 snufje zout*
- *300 g frambozen*
- *2 eetlepels poedersuiker*

Bereidingstijd: 15 minuten
Kooktijd: 45 minuten
Rusttijd: 6 uur

Verwarm de oven voor op 220 °C (indien mogelijk op heteluchtstand). Bekleed de vorm met twee stroken bakpapier die kruislings zijn gelegd, waarbij de randen iets uitsteken om het uit de vorm halen te vergemakkelijken.
Klop in een grote kom de verse kaas en de suiker tot een glad en homogeen mengsel. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed na elke toevoeging. Voeg de crème fraîche, olijfolie, vanille, zout en bloem toe. Meng totdat het deeg volledig glad en zonder klontjes is. Giet het mengsel in de beklede bakvorm.
Bak onmiddellijk 40 tot 50 minuten op 220 °C. De cheesecake moet rijzen en een donkergouden, bijna zwarte kleur krijgen aan de bovenkant. Het moet lichtjes trillen in het midden wanneer u het uit de oven haalt (tip: open de ovendeur niet tijdens het bakken om te voorkomen dat het inzakt).
Laat het gedurende minimaal 2 uur afkoelen op kamertemperatuur. Het midden zal enigszins doorzakken, dit is normaal. Plaats het minstens 4 uur (bij voorkeur één nacht) in de koelkast alvorens het uit de vorm te halen.
Bereid de coulis door de frambozen in een pan te doen met poedersuiker en 1 eetlepel olijfolie. Laat het geheel gedurende 30 minuten op laag vuur sudderen.
Snijd indien nodig met een mes langs de randen en til de cheesecake vervolgens op met behulp van de stroken bakpapier. Serveer op kamertemperatuur of licht gekoeld, met frambozencompote, vers rood fruit of een scheutje honing.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nyons BOB te gebruiken voor zijn zachtheid, zijdezachtheid en aroma's van gedroogd fruit, evenals zijn boterige smaak, eventueel vergezeld van aroma's van verse hazelnoten en/of vers gesneden gras.
U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nice BOB of Languedoc BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026