



INHOUD

BASICS

Basingrediënten	4
Keukengerei & tips	6
Toppings	8
Cheesy steps	10

NATUREL

Original	12
Ricotta naturel	14

BEST OF BERKO

Witte chocolade en frambozen	16
Citroen en meringue	18
Banoffee	20
Oreo®	22
Praline en hazelnoot	24
Karamel met gezouten boter	26

VRUCHTEN

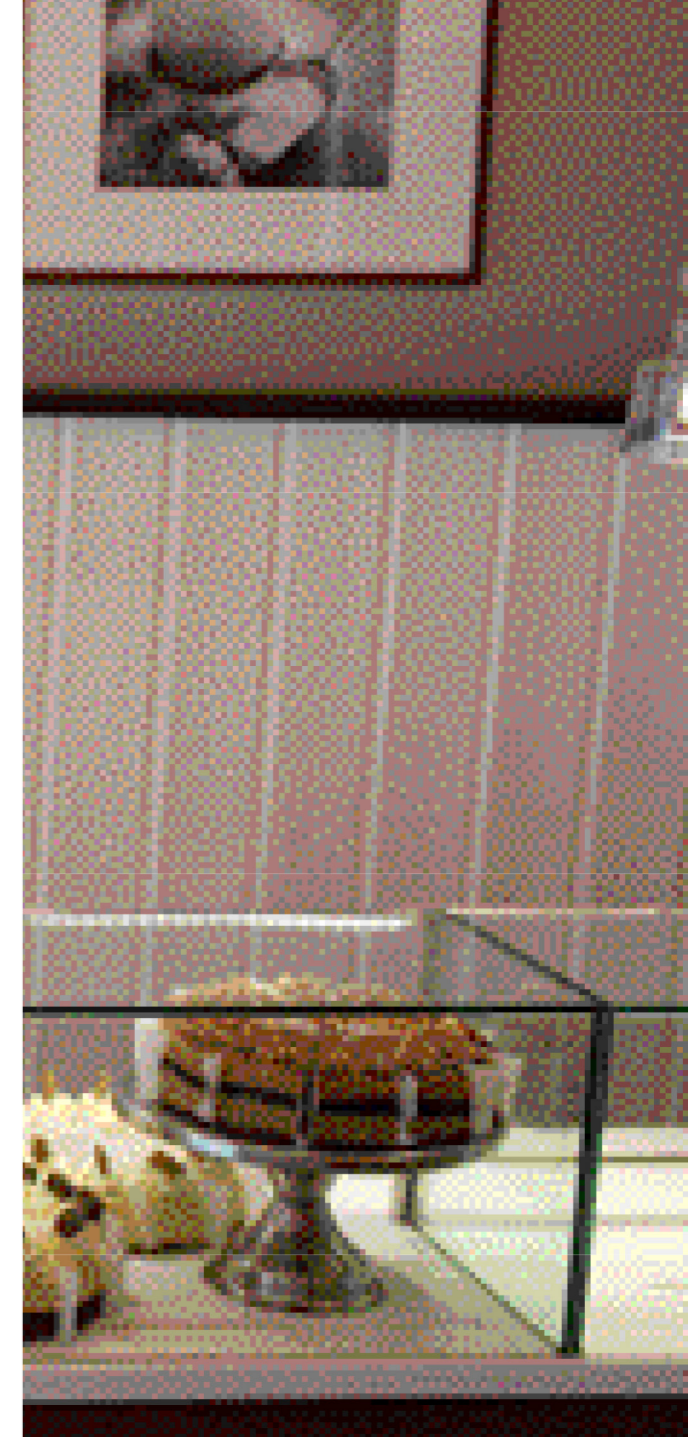
Key lime	28
Meringue en bosbessen	30
Pistache en aardbeien	32
Pistache en abrikozen	34
Banaan en chocolade	36
Exotische vruchten	38

CHOCOLADE

Drie kleuren chocolade	40
MARS®	42
Koko-choco	44
After Eight®	46
Schwarzwalderkirsch	48
Milka®	50

ULTIMATE

Speculoos	52
NUTELLA®	54
Kastanje crème	56
Pindakaas	58
Tiramisu	60
Pecannoten	62
Crème brûlée	64
Red velvet	66
Brownie en vanille	68
Kokos en dulce de leche	70



TOPPINGS

Hiervoor kun je je fantasie volledig de vrije loop laten. Cheesecakes vormen een ideale basis voor allerlei speelse en lekkere vullingen en toppings. Dankzij de perfecte balans tussen hartig en zoet lenen deze taarten zich voor allerlei combinaties en fantasierijke toevoegingen. Bij Berko zijn we wat dat betreft onophoudelijk aan het experimenteren.

VRUCHTEN

Frambozen, aardbeien, bosbessen, aalbessen, abrikozen, ananas, kiwi ... voor frisheid en een heerlijk zuur randje.

CANDY

Smarties®, Milka®, After Eight®, Oreo®, speculaas, gekonfijte kastanjes ...

GEDROOGDE VRUCHTEN (NOTEN)

Pecannoten, hazelnoten, pistachenoten, kokos ... voor extra smaak en een vleugje krokant.

PRODUCTEN VAN DE PATISSIER

Sommige producten zijn kant-en-klaar verkrijgbaar en dus een eenvoudige en snelle, maar tegelijk geweldige manier om cheesecakes te 'pimpen' en aan je eigen smaak aan te passen: vloeibare karamel, karamelsplinters (stukjes karamel, strooisel), chocoladekrullen, chocoladekoffieboontjes, meringue, brownie ...

ZELFGEMAAKT CHOCOLADEGLAZUUR

Wij gebruiken altijd een speciale kant-en-klare pasta (glazuur) om taarten mee te glaceren (deze pasta's zijn er bijvoorbeeld van het merk Valrhona of Callebaut, te koop via internet of bijvoorbeeld bij speciaalzaken voor banketbakkers). Maar zelf thuis glazuur maken kan ook heel goed. Je doet het zo:

Doe 250 g boter en 150 g pure chocolade in een hittebestendige schaal of kom en voeg 150 g poedersuiker (gezeefd) en 50 ml halfvolle melk toe. Verwarm de ingrediënten au bain-marie. Roer het mengsel daarbij af en toe door (zeker niet te vaak). Haal de schaal van de pan zodra alle ingrediënten zijn gesmolten. Het glazuur moet een glanzende textuur hebben.

ROMIGE TOEFEN

Roomtoefen zijn in zekere zin de signatuur van de cheesecake. Ze zorgen voor de finishing touch, geven een idee van het aantal porties en laten de vulling al een beetje raden.

Schep de room in een spuitzak met een gekarteld rond spuitmondje van 6 mm. Knijp in de zak terwijl je een gelijkmatige druk uitoefent en een licht draaiende beweging maakt. Maak een mooie toef en trek de spuitzak omhoog.



ORIGINAL



Voor 1 cheesecake van Ø 26 cm. Voorbereiding: 15 min. Baktijd: 1 uur 45 min.
Rusten: 2 uur in de oven. In de koelkast: ten minste 4 uur.

TAARTBODEM

250 g speculaas of speculoos
60 g boter

CHEESECAKEVULLING

900 g roomkaas of zuivelspread
270 g suiker
5 hele eieren
1 eidooier
50 ml crème fleurette of scheproom*
1 tl vanille-extract
25 g bloem



Verwarm de oven voor op 180 °C. Verkruiemel de speculaasjes. Smelt de boter in een steelpan met dikke bodem. Roer de koekkruiemels door de gesmolten boter. Vet een springvorm licht in en bekleed hem met bakpapier (zie tips, blz. 6). Bedek de bodem met het speculaasmengsel. Bak de koekjesbodem 20 minuten.

Klop de roomkaas zacht en luchtig. Voeg de suiker toe en klop 2 minuten. Klop de eieren en de eidooier erdoor. Voeg de scheproom en het vanille-extract toe en klop nog 1 minuut. Strooi de bloem erbij en klop nog 1 minuut, of tot je een mooi glad mengsel hebt. Schenk deze vulling over de voorgebakken taartbodem in de bakvorm.

Stel de oventemperatuur in op 150 °C. Schuif de cheesecake in de oven en bak hem 1 1/2 uur. Zet de oven uit en laat de taart er nog 2 uur in staan, de room moet nog een beetje vloeibaar zijn. Zet de cheesecake minimaal 4 uur, maar bij voorkeur een nacht, in de koelkast.

*) Scheproom is een soort vloeibare crème fraîche die in de delicatessenzaak en tegenwoordig ook in sommige supermarkten verkrijgbaar is. Je kunt deze room eventueel vervangen door slagroom of crème fraîche.



Naturel

12



OREO®



TAARTBODEM

250 g theebiscuits
50 g witte chocolade

CHEESECAKEVULLING

800 g roomkaas of zuivelspread
230 g suiker
5 hele eieren
1 eidooier
50 ml crème fleurette
(schemroom, zie blz. 12)
1 tl vanille-extract
20 g bloem
19 Oreos

MOUSSE

150 g witte chocolade
450 ml slagroom

ROOMTOEFEN

200 g roomkaas of zuivelspread
100 g poedersuiker
6 g boter, gesmolten
1 tl vanille-extract
6 Oreos, doormidden gesneden



Voor 1 cheesecake van Ø 26 cm. Voorbereiding: 30 min.
Baktijd: 1 uur 45 min. Rusten: 2 uur in de oven.
In de koelkast: 4 uur + 24 uur voor de mousse.

Maak de mousse een dag van tevoren. Breek de chocolade in stukjes en smelt ze au bain-marie. Klop met een elektrische mixer of in de keukenmachine 400 ml van de slagroom stijf. Laat de gesmolten chocolade afkoelen tot lauwwarm en voeg dan de overgebleven 50 ml van de slagroom toe. Klop met de mixer op lage snelheid het room-chocolademengsel langzaam door de stijfgeklopte slagroom. Dek de kom af en zet hem 24 uur in de koelkast.

Verwarm voor de cheesecakebodem de oven voor op 180 °C. Verkruimel de koekjes. Breek de chocolade in stukjes en smelt deze in een steelpan met dikke bodem. Roer de koekkrumels door de gesmolten chocolade. Vet een springvorm licht in en bekleed hem met bakpapier (zie TIPS, blz. 6). Bedek de bodem met een 1 cm dikke laag van het koekjesmengsel. Bak de koekjesbodem 15 minuten.

Klop de roomkaas, strooi de suiker erbij en klop 2 minuten. Klop de eieren en de eidooier erdoor. Voeg de schemroom en het vanille-extract toe en klop het mengsel nog 1 minuut. Voeg tot slot de bloem toe en klop weer 1 minuut, of tot je een gladde en romige vulling hebt. Verdeel de vulling over de voorgebakken taartbodem in de bakvorm. Breek 15 van de 19 Oreos in stukjes en verdeel deze over de vulling.

Stel de oventemperatuur in op 150 °C. Bak de cheesecake 1 1/2 uur. Zet de oven uit en laat de cheesecake er nog 2 uur in staan, de roomvulling moet nog een beetje vloeibaar zijn. Zet de cheesecake vervolgens ten minste 4 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast.

Meng voor de roomtoefen de roomkaas met de poedersuiker tot een glad mengsel. Klop eerst de gesmolten boter en dan het vanille-extract erdoor en klop het mengsel nog 5 minuten.

Bestrijk de cheesecake met een laag chocolademousse. Breek de 4 overgebleven Oreos in kleine stukjes en strooi deze over de laag mousse.

Schep de room in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje en maak 12 toefen room op de rand van de taart. Steek in elke toef een halve Oreo.



KOKO-CHOCO



Voor 1 cheesecake van Ø 26 cm. Voorbereiding: 30 min.

Baktijd: 1 uur 45 min. Rusten: 2 uur in de oven.

In de koelkast: ten minste 4 uur + 15 minuten voor het stollen van het glazuur.

TAARTBODEM

250 g theebiscuits
50 g witte chocolade

CHEESECAKEVULLING

800 g roomkaas of zuivelspread
230 g suiker
5 hele eieren
1 eidooier
50 ml crème fleurette
(schemroom, zie blz. 12)
1 tl vanille-extract
20 g bloem

CHOCOLADE-KOKOSGANACHE

100 g witte chocolade
50 g crème fraîche
40 g geraspte kokos
1 tl kokosextract

CHOCOLADEGLAZUUR

200 g licht glazuur: kant-en-klaar
of zelfgemaakt (zie blz. 8)
90 g chocoladestukjes om de smelten
40 ml koolzaadolie

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verkrummel de koekjes. Breek de chocolade in stukjes en smelt ze in een steelpan met dikke bodem. Roer de koekkrummels door de gesmolten chocolade. Vet een springvorm licht in en bekleed hem met bakpapier (zie TIPS, blz. 6). Bedek de bodem met een 1 cm dikke laag van het koekjesmengsel. Bak de koekjesbodem 15 minuten.

Klop de roomkaas, voeg de suiker toe en klop 2 minuten. Klop de eieren en de eidooier erdoor. Voeg de schemroom en het vanille-extract toe en klop nog 1 minuut. Strooi tot slot de bloem erbij en klop het geheel weer 1 minuut, of tot je een mooie gladde roomvulling hebt.

Breek voor de ganache de witte chocolade in stukken en smelt de stukken au bain-marie. Klop de room erdoor. Voeg het geraspte kokos en het kokosextract toe en roer de ganache door het roomkaasmengsel. Verdeel deze vulling over de voorgebakken taartbodem in de bakvorm.

Stel de oventemperatuur in op 150 °C. Schuif de cheesecake in de oven en bak hem 1½ uur. Zet de oven uit en laat de taart er nog 2 uur in staan, de room moet nog een beetje vloeibaar zijn. Zet de cheesecake minimaal 4 uur, maar bij voorkeur een nacht, in de koelkast.

Smelt voor het glazuur alle ingrediënten au bain-marie tot een glad en glanzend glazuur. Haal de koude taart uit de koelkast, zet hem op een rooster en bestrijk hem met een gelijkmatige laag glazuur (bewaar een beetje voor de decoratie).

Zet de cheesecake nog zo'n 15 minuten in de koelkast, opdat het glazuur hard kan worden. Schep het overgebleven glazuur in een spuitzak met smal spuitmondje en teken hiermee golfjes op de taart.

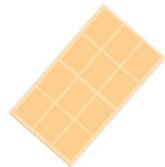


Chocolade

44



KASTANJECRÈME



TAARTBODEM

250 g theebiscuits
50 g witte chocolade

CHEESECAKEVULLING

700 g roomkaas of zuivelspread
210 g suiker
4 hele eieren
1 eidooier
50 ml crème fleurette
(scheproom, zie blz. 12)
1 tl vanille-extract
20 g bloem
250 g kastanjecrème*

ROOMTOEFEN

200 g roomkaas of zuivelspread
100 g poedersuiker
6 g boter, gesmolten
1 tl vanille-extract
geglaceerde of gekonfijte
kastanjes, fijngehakt



Voor 1 cheesecake van Ø 26 cm. Voorbereiding: 20 min.
Baktijd: 1 uur 45 min. Rusten: 2 uur in de oven.
In de koelkast: ten minste 4 uur.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verkrummel de koekjes. Breek de chocolade in stukjes en smelt ze in een steelpan met dikke bodem. Roer de koekkrummels door de gesmolten chocolade. Vet een springvorm licht in en bekleed hem met bakpapier (zie TIPS, blz. 6). Bedek de bodem met een 1 cm dikke laag van het koekjesmengsel. Bak de koekjesbodem 15 minuten. Klop de roomkaas, strooi de suiker erbij en klop 2 minuten. Klop de eieren en de eidooier erdoor. Voeg de scheproom en het vanille-extract toe en meng nog 1 minuut. Strooi tot slot de bloem erbij en klop het geheel weer 1 minuut, of tot je een mooie gladde roomvulling hebt. Roer de kastanjecrème erdoor en verdeel deze vulling over de voorgebakken taartbodem in de bakvorm.

Stel de oventemperatuur in op 150 °C. Schuif de cheesecake in de oven en bak hem 1 1/2 uur. Zet de oven uit en laat de taart en nog 2 uur in staan, de room moet nog een beetje vloeibaar zijn. Zet de cheesecake minimaal 4 uur, maar bij voorkeur een nacht, in de koelkast.

Meng voor de roomtoefen de roomkaas met de poedersuiker tot een mooi glad mengsel. Klop eerst de gesmolten boter en dan het vanille-extract erdoor. Blijf nog 5 minuten kloppen.

Schep de room in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje en maak 12 toefen op rand van de taart. Bestrooi elke toef met wat fijngehakte kastanjes.

*) Kastanje-crème (crème de marrons) is verkrijgbaar bij sommige natuurvoedingswinkels, delicatessenwinkels of via internet.



Ultimate

56

