

Baklava cheesecake recept

 ± 2.5 uur

 ± 4 uur

 12 personen



Baklava, wellicht heb je het al eens gehad. Het is een heerlijk zoet dessert waar veel zoetekauwers dol op zijn. Baklava bestaat uit laagjes filodeeg met daartussen een notenvulling. Daarna wordt de lekkernij overgoten met een suikersiroop, waardoor het lekker zoet wordt. Wij vonden het leuk om eens wat anders met deze buitenlandse lekkernij te maken en zodoende hebben we ermee deze heerlijke baklava cheesecake gemaakt. Deze cheesecake kan je perfect serveren bij een kopje koffie of thee, maar smaakt ook erg goed als dessert. Lees snel verder voor ons baklava cheesecake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram kristalsuiker;
- 10 gram vanille bourbon;
- 30 gram maïzena;
- 500 gram pistachenoten;
- 100 gram poedersuiker;
- 50 milliliter zonnebloemolie;
- Patisse springvorm Profi Ø20cm.

Overige benodigdheden:

- 6 vellen filodeeg;
- 100 gram ongezouten roomboter;
- 600 gram roomkaas;
- 200 gram zure room;
- 4 eieren, maat M;
- 100 milliliter water.





Het maken van de cheesecake:

1. Smelt de roomboter met de zonnebloemolie in een pannetje.
2. Vet de springvorm in met een beetje roomboter en leg hier een laagje filodeeg in.
3. Verspreid de filodeeg over de randen en de bodem van de springvorm.
4. Doe dit met alle 6 vellen filodeeg.
5. Hak de pistache grof.
6. Meng de poedersuiker door de grof gehakte pistachenoten heen.
7. Verdeel de helft van de pistachenoten over de bodem.
8. Mix in 5 minuten de roomkaas, eieren, zure room, vanille bourbon en maïzena door elkaar heen tot 1 geheel.

Het bakken van de baklava cheesecake:

1. Verwarm de oven voor op 140 graden (heteluchtoven).
2. Giet het beslag in de springvorm.
3. Vouw het filodeeg dicht over het beslag.
4. Bak de cheesecake in 90 minuten gaar.
5. Doe daarna de oven uit en zet de ovendeur op een kiertje.
6. Laat de cheesecake 30 minuten in de oven afkoelen.
7. Haal de cheesecake uit de oven en laat het gebak volledig afkoelen.
8. Zet de afgekoelde cheesecake in de koelkast en laat de taart 4 uur opstijven.

Het garneren van de baklava cheesecake:

1. Verdeel de rest van de pistache over de cheesecake.
2. Breng het water met de suiker aan de kook.
3. Laat het water koken, totdat de suiker is opgelost.
4. Giet het suikerwater over de baklava cheesecake heen.

Dat wordt genieten!

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere cheesecake recepten!

Ben je dol op het maken van cheesecakes en vind jij het leuk om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Dan hebben wij goed nieuws voor jou, want op onze blog hebben we inmiddels al tientallen cheesecake recepten




