

## 5 Haagse bluf met cheesecake 30 personen



1. 3 x 2 eiwitten ( over van de varkenshaas)
2. 3 x 200 ml bessensap
3. 3 x 150 gram suiker
4. Doosje aardbeien
5. 2 sinaasappels
6. 600 ml slagroom
7. 6 el suiker

### Keukenspullen

- Maatbeker, 2 grote mengkommen, 30 glaasjes (Valon 190 cl), mixer, zester

### Bereiden

1. Doe steeds 2 eiwitten, 200 ml bessensap en 150 gram suiker in de grote mengkom en mix net zolang totdat de Haagse bluf helemaal stijf is. Als je de kom op de kop houdt, mag er niets uitlopen.
2. Verdeel de Haagse bluf over 9 à 10 glaasjes. Zet de glaasjes zolang in de koelkast.
3. Herhaal nr. 1 en 2 nog twee keer.
4. Snij de aardbeien in plakjes en rasp met de zester dunne sliertjes van de sinaasappels.
5. Klop ondertussen de slagroom met 6 el suiker stijf.
6. Vlak voor het opdienen, zet je de glazen op een bordje en verdeel je de aardbeien erom heen ( zo'n 6 plakjes), doe er een dot slagroom bij en een stuk cheesecake.

## DIT HEB JE NODIG

- 200 g van je favo brosse koekjes bv. digestive of haverbiscuitjes
- 40 g amandelen
- 85 g roomboter
- 6 gelatineblaadjes
- 200 ml slagroom
- 600 g roomkaas
- 75 g poedersuiker
- 2 (biologische) limoenen
- 2 (biologische) citroenen
- 2 passievruchten
- 4 flinke el lemon curd kant-en-klaar of zelfgemaakt

## EN ZO DOE JE HET

- Maal de koekjes samen met de amandelen fijn in een keukenmachine.
- Smelt de boter en meng met de koekkrumels.
- Leg een vel bakpapier op de bodem van een taartvorm (met een diameter van ca. 30 centimeter) en verdeel het koekmengsel hierover. Druk goed aan met de bolle kant van een lepel.
- Zet de bodem even in de koelkast.
- Week de gelatineblaadjes minimaal 5 minuten in koud water.
- Doe ondertussen de slagroom in een pannetje en verwarm kort.
- Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de verwarmde slagroom. Meng goed door elkaar en laat dan afkoelen.
- Doe de roomkaas met de poedersuiker in een beslagkom en mix kort door tot je een mooi glad mengsel hebt.
- Rasp de schil van de limoen en de citroen en knijp ze uit. Voeg de rasp en het sap samen met de afgekoelde slagroom toe aan de roomkaas. Mix door elkaar.
- Lepel vervolgens de passievruchten uit en schep door het mengsel samen met 2 eetlepels lemon curd.
- Haal de bodem uit de koelkast en schep het cheesecakemengsel hierover.
- Verdeel hierover de overige lemon curd in kleine klodders. Maak dan een mooie swirl door met een satéprikker door het beslag heen te roeren (de lemon curd mengt zich nu mooi met het overige mengsel).
- Zet de tropische cheesecake in de koelkast en laat minstens 3 uur opstijven.