

Cranberrycheesecake (glutenvrij)

Ingrediënten 10 stuks

- 200 g glutenvrije biscuitjes, in stukken (rol van bv. glutafin of schar)
- 100 g roomboter, zacht
- 600 g roomkaas naturel (mon chou)
- 50 ml sinaasappelsap
- 150 g suiker
- 100 g witte chocolade, in stukjes
- 3 eieren, losgeklopt
- 1 zak cranberry's (340 g) of pot kersen (glutenvrij) uit laten lekken en pureren

- 100 ml rode port (voor als er verse cranberry's zijn)

Verwarm de oven voor op 175 °C. Verkrumel de koekjes met de boter in de keukenmachine of met de staafmixer en doe dit over in de met bakpapier beklede springvorm, druk goed aan. Mix de roomkaas met het sinaasappelsap, suiker, chocolade en eieren in de keukenmachine of met de staafmixer. Verdeel het daarna over het koekjesmengsel in de springvorm. Bak de cheesecake in het midden van de oven in 50 minuten gaar. Neem de cheesecake uit de oven, laat iets afkoelen.

Kook de cranberry's in de port, laat het zolang doorkoken tot de port stroperig is geworden en de cranberry's zijn opengebarsten. Verdeel de cranberry's of de gepureerde kersen over de cheesecake.