KIKKOMAN

Matchacheesecake met fruitige parels

totale tijd **415 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **40 min.** kooktijd **360 min.** koeltijd

Voedingswaarde (per portie):
5.497 kJ / 1.313 kcal

Vetten: **85 g** Eiwitten: **21 g**
Koolhydraten: **115 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Koekbodem:

120 g	donkere koekjes
70 g	boter

Cheesecake:

250 g	roomkaas
1 el	matcha
60 g	glazuursuiker
40 g	tarwemeel
1 tl	citroenrasp
1 tl	sinaasappelrasp
1	ei
120 ml	zure room
20 g	rozijnen
20 g	gedroogde cranberry's
20 g	gedroogde abrikozen
30 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Garnering:

20 g	gezouten amandelen

VOORBEREIDING

Stap 1

120 g donkere koekjes - **70 g** boter
Verhit de boter en meng met de koekjes in een keukenmachine. Druk het mengsel aan op de bodem van een bakvorm (18 cm diameter). Zet 30 minuten in de koelkast.

Stap 2

Cheesecake:

250 g roomkaas - **1 el** matcha - **60 g** glazuursuiker - **40 g** tarwebloem - **1 tl** citroenrasp - **1 tl** sinaasappelrasp - **1** ei - **120 ml** zure room - **20 g** rozijnen - **20 g** gedroogde cranberry's - **20 g** gedroogde abrikozen - **30 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Meng de roomkaas, matcha, glazuursuiker, tarwebloem, citroenrasp, sinaasappelrasp, ei en zure room tot een glad mengsel. Voeg dan het fijngehakte gedroogde fruit toe en breng op smaak met Kikkoman Sojasaus.

Stap 3

20 g gezouten amandelen
Giet het mengsel van stap 2 op de afgekoelde koekbodem van stap 1 en bak 40 minuten op 160 °C. Zet na het bakken 6 uur in de koelkast.
Snijd taartpunten en serveer met de gehakte amandelen.