

# Pompoencheesecake met cranberry's, karamel en hazelnoten

totale tijd **90 min.** 20 min. voorbereidingstijd 70 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**2775 kJ / 663 kcal**

Vetten: **49 g** Eiwitten: **15 g**  
Koolhydraten: **38 g**

## INGREDIËNTE

### N

8 porties

#### Bodem

**150 g** volkoren koekjes  
**30 g** gesmolten boter  
**1 theelepel** geraspte sinaasappelschil

#### Cheesecakevulling

**100 g** witte chocolade  
**40 g** boter  
**700 g** gladde kwark  
**3** eieren  
**150 g** pompoenpuree  
**2 eetlepels** gedroogde cranberry's

#### Karamel

**100 g** kristalsuiker  
**1 eetlepel** boter  
**200 g** slagroom  
**1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

#### Extra

**100 g** hazelnoten

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**150 g** volkoren koekjes - **30 g** gesmolten boter - **1 theelepel** geraspte sinaasappelschil  
Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng de gemalen koekjes met de gesmolten boter en de geraspte sinaasappelschil. Druk het mengsel in een met bakpapier beklede bakvorm. Bak 10 minuten en zet het dan opzij om af te koelen.

### Stap 2

**100 g** witte chocolade - **40 g** boter - **700 g** gladde kwark - **3** eieren - **150 g** pompoenpuree  
Smelt de chocolade en boter samen au-bain-marie. Zet het opzij om af te koelen. Meng de kwark met de eieren en de pompoenpuree.

### Stap 3

**2 eetlepels** gedroogde cranberry's  
Voeg de gesmolten chocolade en boter en de gedroogde cranberry's toe aan de kwark. Meng de ingrediënten goed door elkaar en giet het mengsel op de voorgebakken korst. Bak gedurende 1 uur op 180 °C. Laat afkoelen in de oven met de ovendeur op een kier.

### Stap 4

**100 g** kristalsuiker - **1 eetlepel** boter - **200 g** slagroom - **1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus  
Verdeel de suiker gelijkmatig over een gladde pan met antiaanbaklaag. Verwarm op middelhoog vuur tot het smelt (niet roeren). Voeg de boter toe en meng krachtig met een siliconen garde. Giet geleidelijk en onder voortdurend roeren de room en de sojasaus erbij. Laat 2-3 minuten koken tot

het mengsel dik wordt.

**Stap 5**

**100 g** hazelnoten

Giet de karamel over de afgekoelde cheesecake en versier met hazelnoten.