

RECEPT VOOR ISRAELI STYLE CHEESE CAKE

Het feest Sjavoeot wordt vijftig dagen (of zeven weken) na Pesach gevierd. Sjavoeot is de Hebreeuwse naam voor Wekenfeest. Net als Pesach is Sjavoeot van oorsprong een oogstfeest. Het markeert het einde van de gerst oogst die met Pesach is begonnen. Tegelijk staat het voor het begin van de oogst van de tarwe. Tarwe was hét voedsel van de mensen in die tijd. Daarnaast is Sjavoeot vooral een openbaringsfeest: men herdenkt hoe Mozes op de vijftigste dag na de uittocht uit Egypte op de berg Sinai de Wetten en de Tien Geboden ontving. Op Sjavoeot nuttigt men voornamelijk melkgerechten. Deze gerechten symboliseren de *Thora*, die wegens zijn voedende kracht vergeleken wordt met melk. Een van de gerechten die veel wordt gegeten is cheese cake. Vandaar dit overheerlijke recept voor een Israeli style cheese cake.



Benodigheden voor het deeg

- 200 gram boter
- 2 kopjes bloem
- 10 gram bakpoeder
- 2 eetlepels suiker
- 2 eierdooiers

Benodigheden voor de room

- 500 gram roomkaas
- 250 ml crème fraîche (of slagroom)
- 2 theelepels vanille extract
- 3/4 kopje suiker

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor het deeg met een mixer tot een glad mengsel. Doe 2/3 deel van het mengsel in een rond bakblik. De rest van het deeg kan in een kleiner bakblik. Zet beide bakblikken een half uur in een oven op 170 graden, tot ze mooi goudbruin zijn.

Meng de roomkaas met het vanille extract en een half kopje suiker. Meng de crème fraîche met 1/4 kopje suiker tot een stevig en glad mengsel. Meng deze twee mengsels vervolgens door elkaar heen. Verspreid deze room over het grote bakblik en kruimel het deeg van het kleinere bakblik over de bovenkant van de cheese cake. Eet de cheese cake na een nachtje opstijven in de koelkast.



Smakelijk eten בתיאבון bete'avon