

# Kaaskoek



Want more recipes? Go to [www.eposvriende.com](http://www.eposvriende.com)

Joodse Kaaskoek .....	- 3 -
Aarbei Kaaskoek.....	- 3 -
Italiaanse Kaaskoek .....	- 4 -
Sjokolade Kaaskoek : .....	- 4 -
Gebakte Kaaskoek Met Suurroom .....	- 5 -
New York Cheesecake .....	- 6 -
Dubbellaag-Aarbei-Jogurtkaaskoek .....	- 7 -
Kiwi Fruit Cheese Cake .....	- 8 -
Baked Lemon Cheese Cake.....	- 9 -
Kaaskoek .....	- 10 -

## **Joodse Kaaskoek**

Kors:

$\frac{3}{4}$  Pakkie Marie Beskuitjies, Verkrummel  
125g Margarien, Gesmelt  
15ml Suiker

Vulsel:

2x250g Fyn Maaskaas  
125ml Room  
3 Ekstra-Groot Eiers  
200ml Suiker  
5ml Vanielje Geursel

Voorverhit Die Oond Tot 180c. Meng Beskuitjiekrummels, Margarien En Suiker. Druk Dit Met Die Agterkant Van 'N Metaallepel Vas Teen Die Wand En Boom Van 'N Oondvaste Tertbord Met 'N Volume Van 1 Liter. Meng Die Maaskaas, Room, Eiers, Suiker En Vanieljegeursel Saam. Gooi Dit In Die Krummelkors. Plaas In Die Oond En Bak Die Kaaskoek Vir 15 Minute. Verlaag Die Temperatuur Tot 150c. En Bak Dan Vir Nog 'N Verdere 15 Minute. Skakel Die Oond Af, Laat Die Oonddeur Op 'N Skrefie Oop En Laat Die Kaaskoek In Die Oond Afkoel. Plaas Dit Daaran In Die Koelkas Om Goed Koud Te Word.

## **Aarbeie Kaaskoek**

(Verspot Maklik Om Te Maak.)

Kors:

200g Tennisbeskuitjies, Gekrummel  
125g Botter

Vulsel:

2x397g Kondensmelk  
2x250g Gladde Maaskaas  
125ml Suurlemoensap  
Vars Aarbeie Vir Bo-Op

Smelt Botter En Roer Beskuitjiekrummels By. Druk Vas Op Die Bodem Van 'N Losboom Koekpan, 20 Cm In Deursnee. Klits Al Die Bestanddele Van Die Vulsel Saam. Giet In Kors En Bak 15 Minute Lank By 180c. Laat Behoorlik Afkoel Voordat Dit Uit Die Pangehaal Word. Verkoel In Yskas. Sny Aarbeie In Skyfies En Pak Bo-Op Tert.

## **Italiaanse Kaaskoek**

1 Pakkie Vingerbeskuitjies  
250ml Sterk, Swart Afgekoelde Koffie  
3 Eiergele  
100ml Strooisuiker  
50ml Brandewyn Of Rum  
2x250g Gladde Maaskaas  
150g Kook Sjokolade

Pak Die Vingerbeskuitjies Op Die Bodem Van 'N Bak Van 24x24cm. Giet Die Koffie Bo-Oor. Klits Die Eiergele En Strooisuiker Saam Tot Lig En Dik. Voeg Die Brandewyn Of Rum By En Meng. Meng Die Maaskaas Met Die Eiermengsel En Skep Uit Op Die Vingerbeskuitjies. Verkoel. Versier Met Sjokolade Blare En Krulle. Lewer 1 Medium Tert.

## **Sjokolade Kaaskoek :**

Kors:  
350 G Choc Vitola-Koekies  
200 G Gesmelte Botter

Vulsel:  
4 Eiers  
450 G Roomkaas  
50 G Strooisuiker  
225 G Donker Sjokolade  
4 Eetlepels Van Der Hum-Likeur  
30 Ml Room, Effens Geklop

Maak Die Kors Deur Die Beskuitjies Fyn Te Maak En Die Gesmelte Botter By Te Meng. Voer Die Bodem Van 'N 25-Cm-Losboom-Koekpan Daarmee Uit. Klop Die Eiers, Roomkaas (Wat Sowat 20 Minute Vroeër Uit Die Yskas Gehaal Is) En Suiker In Mengbak. Smelt Die Sjokolade In 'N Dubbelkoker, Maar Moenie Dit Te Warm Laat Word Nie. Klop Die Sjokolade By Die Kaasmengsel, Voeg Die Likeur By En Vou Die Room In. Gooi Die Mengsel In 'N Koekpan. Bak 1½- 2 Uur In 'N Voorverhitte Oond By 150c. Laat Dit In Die Oond Afkoel.

## Gebakte Kaaskoek Met Suurroom

### Kors

1 Pak Marie-Beskuitjies, En Fyn Gedruk  
125g Botter, Gesmelt.

### Vulsel

3 Eiers  
125ml Strooisuiker  
5ml Suurlemoensap  
250g Roomkaas  
125ml Suurroom.

### Versiering

125ml Vars Room, Geklits  
Vars Vrugte (Soos Druiwekorels).

### Kors

Meng Beskuitjiekrummels En Botter. Druk Dit In In 'N Tertbak Met  
Deursnee Van 24cm.

### Vulsel

Klits Eiers En Strooisuiker Tot Lig En Romerig. Voeg Suurlemoensap By.  
Vou Die Room Kaas En Suurroom By. Gooi Dit In Die Beskuitjiekors En  
Bak Vir 40 Min. By 160 C Totdat Dit Gestol En Goudkleurig Is. Verkoel  
En Versier Met Room En Vrugte.

## **New York Cheesecake**

1 Cup Graham Cracker Crumbs  
1 Cup Plus 3 Tbsp Sugar  
3 Tbsp. Butter, Melted  
5 Pkgs (8 Oz Each) Philadelphia Cream Cheese  
3 Tbsp Flour  
1 Tbsp. Vanilla  
3 Eggs  
1 Cup Sour Cream

Mix Crumbs, 3 Tbsp. Sugar, And Melted Butter; Press Onto Bottom Of 9 Inch Springform Pan. Bake At 350 Degree For 8 Minutes. Beat Softened Cream Cheese, 1 Cup Sugar, Flour And Vanilla On Medium Speed Until Well Blended. Add Eggs 1 At A Time, Mixing On Low Speed Just Until Blended. Blend In Sour Cream. Pour Over Crust. Bake At 350 Degrees For 1 Hour Or Until Center Is Almost Set. Run Knife Around Rim Of Pan To Loosen Cake; Cool Before Removing Rim Of Pan. Refrigerate Overnight. Top With Cherry Or Strawberry Pie Filling, If Desired.

Want more recipes? Go to [www.eposvriende.com](http://www.eposvriende.com)

## Dubbellaag-Aarbeijogurtkaaskoek

### Onderlaag

125 Ml Aarbeikonfyt  
60 Ml Kookwater  
1 Pak (500 G) Vingerbeskuitjies

### Eerste Laag

200 G (1 Houer) Geroomde Maaskaas  
250 Ml Volroom Aarbeijogurt  
125 Ml Strooisuiker  
30 Ml Koekmeel  
2 Ekstra Groot Eiers

### Bo-Laag

200 G (1 Houer) Geroomde Maaskaas  
250 G Vars Aarbeie, Skoongemaak En Verpulp  
15 Ml Gelatien  
30 Ml Koue Water  
45 Ml Kookwater  
250 Ml Room  
125 Ml Strooisuiker

Voorverhit Die Oond Tot 150 °C. Meng Die Aarbeikonfyt En Kookwater Tot Glad. Doop Die Vingerbeskuitjies Elkeen Vinnig In Die Mengsel En Gebruik Om Die Onderkant Van 'N Losboomkoekpan Van 24 Cm Mee Uit Te Voer. Meng Die Maaskaas En Jogurt Saam En Roer Die Strooisuiker By. Sif Die Meel Bo-Oor. Klits Die Eiers Goed En Voeg By. Meng Alles Goed Saam En Giet Bo-Op Die Vingerbeskuitjies. Bak Vir 30 Minute En Verwyder Uit Die Oond. Laat Afkoel Tot Kamertemperatuur. Berei Die Bo-Laag Voor Terwyl Die Gebakte Laag Afkoel. Meng Die Maaskaas En Aarbeipulp Saam Tot Glad. Sprinkel Die Gelatien Oor Die Koue Water En Laat Staan Vir 5 Minute. Giet Die Kookwater Bo-Oor En Roer Tot Glad. Voeg Die Gelatienmengsel By Die Aarbei-En-Maaskaasmengsel En Roer Tot Glad. Klits Die Room En Strooisuiker Saam Styf En Vou By Die Maaskaasmengsel In. As Die Gebakte Kaaskoeklaag Ferm En Afgekoel Is, Giet Die Bo-Laag Versigtig Bo-Oor En Verkoel Oornag Tot Gestol. Sit Voor Met Geklopte Room En Vars Aarbeie.

Wenk: As Jy Nie Vars Aarbeie In Die Hande Kan Kry Nie, Gebruik Geblikte Of Bevrore Aarbeie. Laat Die Bevrore Aarbeie Net Goed Ontdooi Voor Gebruik En Dreineer Gebliktes Goed.

## Kiwi Fruit Cheese Cake

### Sponge

2 Extra Large Eggs  
125 Ml Castor Sugar (105 G)  
250 Ml Snowflake Cake Flour (140 G)  
8 Ml Baking Powder  
125 Ml Milk  
50 G Butter Or Margarine  
3 Ml Vanilla Essence



### Filling

20 Ml Gelatine  
80 Ml Water  
3 Extra Large Eggs, Separated  
250 Ml Sugar (200 G)  
30 Ml Milk  
500 G Smooth Cottage Cheese  
5 Ml Vanilla Essence  
250 Ml Fresh Cream

### Topping

3 Kiwi Fruit, Peeled And Sliced, Or  
Any Other Fruit Of Choice

1. For Sponge: Beat Eggs And Sugar Together Until Thick And Creamy.
2. Sift Flour And Baking Powder Together And Fold Into Egg And Sugar Mixture.
3. Heat Milk And Butter. Do Not Boil. Stir Milk Mixture And Essence Into Batter. Spoon Into A Greased 20 Cm Cake Tin.
4. Bake In A Preheated Oven At 180 \*C For 25-30 Minutes. Turn Out Onto A Wire Rack.

Divide Sponge Cake Horizontally Into Two Or Three Layers And Set Aside.

5. For Filling: Sponge Gelatine In The Water And Dissolve Over Hot Water.
6. Place Egg Yolks, Sugar And Milk In A Heavy-Based Saucepan And Bring To The Boil. Whisk Constantly While Bringing To The Boil. Remove From Heat; Stir In Gelatine.



7. Add Cottage Cheese And Essence, And Fold In Beaten Egg Whites.
8. Beat Cream With Remaining Sugar And Add To Egg Mixture, Beating Lightly Until Smooth
9. To Assemble: Place One Layer Of Cake In Base Of The 20 Cm Loose-Bottomed Cake Tin. Spoon One Third Of Filling Over And Repeat With Other Sponges And Filling. Leave To Set In Refrigerator. Arrange Fruit On Top Of Cheesecake. Divide A Cake Layer By Pulling Strong Gut Or Thread Horizontally Through It.

## **Baked Lemon Cheese Cake**

- ❖ To Make The Pastry Place 125g Butter, 3tbsp Sugar And 200g Cake Flour In A Food Processor And Blend To Form A Crumbly Consistency.
  - ❖ Lightly Beat 1 Egg Yolk And Add About 3tbsp Cold Water While The Machine Running To Form A Ball Of Pastry.
  - ❖ Wrap The Pastry In Cling Wrap And Chill In The Fridge For 20 Minutes.
  - ❖ Roll Out On A Lightly Floured Surface And Line A 22cm Loose Bottom Cake Tin.
  - ❖ Bake Blind For 20 Minutes At 180'c
  - ❖ Remove From The Oven And Cool.
  - ❖ In The Meantime, Beat Together 3 Eggs, 250g Cream Cheese, 1 Can Nestle Ideal Low Fat, 100g Sugar, Zest Of 2 Lemons And 30g Flour In A Large Bowl.
  - ❖ Pout This Into The Pastry Shell And Bake At 150'c For An Hour Until The Cheese Cake Is Set.
- Serve With A Mixed Berry Sauce And Whipped Cream.

## **Kaaskoek**

Kors:

25 Gemmerkoekies Of 1 Pakkie Tennisbeskuitjies.

100 G Gesmelte Botter

Meng Koekies En Botter En Druk In 'N Pan Met 'N Uithaal Bodem Om Korslaag Te Vorm. Laat Afkoel In Die Yskas.

Kaasskoekvulsel:

25 Ml (5 Teelepels) Gelatien.

4 Eetlepels Water.

Bedek Gelatien Met Water En Laat Staan Sodat Dit Kan "Spons"

Plaas 2 Houers Roommaaskaas In 'N Bak En Meng. Voeg By Die Sap En Fyngeraspede Skil Van 'N Groot Suurlemoen. Voeg 5 Ml Vanieljegeursel By. Meng 3 Eiergele Met 200 Gram (1 Koppie) Strooisuiker In 'N Bak - Totdat Dit Soos Room Lyk - Voeg Dan By Die Kaasmengsel.

Klits 250 Ml Room Liggies En Voeg By Die Kaasmengsel.

Mikrogolf Die Gelatien Op Medium Krag Vir 2 Minute En Voeg Stadig By Kaasmengsel En Meng Totdat Al Die Gelatien Deeglik In Die Kaasmengsel Gemeng Is.

Gooi In Pan Met Kors En Laat Stol. Versier Met Vars Vrugte En Room Indien Verkies.