



VOORWOORD 9
HANDIGE INFO 11
BASISRECEPTEN & TECHNIEKEN 16

CAKE & CAKEJES 21
KOEK & KOEKJES 59
SNACKS 89
SNOEP 123
DESSERTS & FEESTELIJKE
LEKKERNIJEN 149

RECEPTENINDEX 195
REGISTER 199
DANKWOORD 207

Handige info

Er zijn een aantal zaken waarover ik je informatie wil geven voordat je begint met de recepten. Het gaat over ingrediënten, wat je ermee kunt doen, over bijzonder en/of noodzakelijk keukengerei en daarnaast geef ik tips die je in meerdere recepten van pas kunnen komen. Ik ga het rijtje af van A tot Z.

BAKVORMEN

Er zijn tegenwoordig talloos veel bakvormen verkrijgbaar, gemaakt van verschillende materialen. Het doel van een bakvorm kan bijvoorbeeld zijn om een mooie vorm te geven aan het baksel. Het materiaal waarvan de vorm is gemaakt is ook belangrijk. Een antiaanbaklaag bijvoorbeeld doet precies wat de naam zegt, het baksel bakt niet vast aan de vorm. In de afgelopen jaren ben ik steeds meer gaan werken met aluminium bakvormen die verkrijgbaar zijn bij de toko's. Het zijn niet altijd de mooiste vormen, maar voor veel baksels in dit boek leveren ze wel het mooiste bakresultaat. Mijn theorie is dat veel van deze recepten natuurlijk van oorsprong gebakken werden in Indonesië waar er misschien minder variatie en vormen verkrijgbaar of betaalbaar zijn. Dus mijn receptuur is hierop gespitst. Dit klinkt mij logisch in ieder geval. Het is ook nog eens mooi meegenomen dat deze vormen vaak niet heel duur zijn.

BANANENBLADEREN

Voordat je bananenbladeren gaat gebruiken om iets in te wikkelen of te verpakken, moeten ze voorbereid worden. Was en droog de bladeren en snijd eventuele droge randjes weg. Vet de bladeren heel lichtjes in met zonnebloemolie voordat je ermee gaat werken, of verwarm de bladeren boven een open vuur van bijvoorbeeld je gasfornuis. Door het invetten of verwarmen worden de bladeren soepel genoeg om mee te werken. Bananenbladeren zijn goed in te vriezen, maar kunnen niet voor een tweede keer worden ingevroren. De bladeren zijn bij de meeste toko's verkrijgbaar in verschillende vormen, de natuurlijke vorm, rond of soms ook vierkant, je vindt ze zowel op de versafdeling als in de diepvries.

CAKE-EMULGATOR

Cake-emulgator is een synthetisch product dat veel gebruikt wordt in Aziatisch gebak en is een stabilisator die vooral nuttig is bij het maken van luchtige, sponsachtige cakes. Hij zorgt voor een gelijkmatig en luchtig kruim, omdat hij ingrediënten bindt die van nature niet goed mengen, bijvoorbeeld bij gebruik van olie in plaats van boter. Voeg een of twee extra eidooiers toe aan het cakebeslag als je er de voorkeur aan geeft om geen gebruik te maken van een emulgator. Je zult hiermee niet hetzelfde structuur krijgen, maar het vormt zeker een goed alternatief. Emulgators van het merk *Koepoe Koepoe* zijn goed verkrijgbaar in de toko's in Nederland.

- De drie meest verkochte soorten emulgator zijn:
- > OVALETTE (heeft een neutrale smaak)
 - > SP (heeft een vanillesmaak)
 - > TBM (heeft een gele kleur en smaakt neutraal)

Spekkoek tiga rasa

SPEKKOEK MET 3 SMAKEN

Als je mijn Basisboek Indonesisch hebt, dan heb je al uitgebreid gelezen over het gebruik van de oven en ook hoe je het bakken van deze heerlijkheid aan moet pakken. Maar om het even te herhalen, je hebt een oven nodig met een bovenwarmte-functie, dus een grill, want de cake wordt van bovenaf laag voor laag gebakken. Daarnaast heb je tijd en geduld nodig. Want elke laag heeft aandacht nodig.

Uit Basisboek Indonesisch ken je twee varianten spekkoek van mij. De traditionele en mijn Moskovish spekkoek met rum en rozijnen. Deze variant met drie smaken ben ik eigenlijk begonnen te bakken omdat ik voor een merk gevraagd werd om een aantal Indische baksels te maken met hun boter erin. En ja, baksels zijn vaak gewoon bruin. Creatief denken, dacht ik, en zo kwam er pandan bij. Nee, het is vaak niet zo ingewikkeld om nieuwe dingen te bedenken!

Oh, nog een ding; dit recept is voor een grotere spekkoek die je maakt in een braadslede. Want als je toch een uur lang de bakvorm in en uit de oven moet doen, kan de vorm net zo goed groter zijn.

34x24 cm braadslede (met platte bodem)

45 minuten voorbereidingstijd

75 minuten bereidingstijd

5 tl kaneel
2½ tl kruidnagelpoeder
1½ tl nootmuskaatpoeder
1½ tl kardemompoeder
1 tl pandan-aroma
750 g boter, op kamertemperatuur
15 eieren, gesplitst
750 g fijne kristalsuiker of witte basterdsuiker
415 g patentbloem, gezeefd

Hier zijn nog een keer mijn tips uit Basisboek Indonesisch:

- > Iets om op te letten tijdens het bakken: hoe meer lagen van de cake gebakken zijn, hoe hoger de cake in de braadslede wordt. Het is daarom misschien nodig om de plaats van de braadslede in de oven te veranderen om verbranding te voorkomen.
- > Spekkoek is goed in te vriezen. Snijd de cake in kleinere porties en wikkel de porties afzonderlijk in een dubbele laag aluminiumfolie.
- > Je zult ontdekken dat in koudere klimaten de cake hard kan zijn. (Denk maar aan alle boter die de cake bevat en die hard wordt bij koud weer.) Zorg ervoor dat de cake in ieder geval op kamertemperatuur is als je hem serveert. Verwarm de oven voor tot 100–150 °C, als de kamertemperatuur te laag is. Draai de oven uit en verwarm de cake nog verpakt in aluminiumfolie 15 tot 20 minuten in de oven of tot de cake zacht en smeuïg is. Zelf leg ik de verpakte porties cake op de centrale verwarming.
- > En denk eraan: snijd plakjes van 1 cm dik, GEEN taartpunten!

1. Verwarm de oven tot 180 °C elektrisch.
2. Meng in een kommetje de kaneel met het kruidnagelpoeder, nootmuskaatpoeder en kardemompoeder. (Van dit mengsel gebruik je maar een deel, de rest kun je bewaren voor ander gebruik.)
3. Knip een vel bakpapier ter grootte van de bodem van de braadslede (zonder opstaande randjes), en bevestig het papier op de bodem met behulp van een beetje bakspray. >>>

Kue putu ayu tulband

GESTOOMDE KOKOSTULBAND

Kue putu ayu maken in een tulband heb ik verzonnen omdat ik een keer naar een foodmarkt moest en veel mee moest nemen om te laten proeven. Ik wilde perse putu ayu meenemen omdat het authentiek is, maar 200 cakejes maken was een beetje te veel van het goede. Ik dacht, laat ik het maar gewoon proberen. En ja... het lukt prima. A keeper, zoals we zo mooi in het Engels zeggen.

Je kunt natuurlijk cacao in plaats van kleurstoffen gebruiken. In dit geval vervang je een theelepel bloem door een theelepel cacaopoeder. Ook kun je koffie gebruiken. In dat geval los je oploskoffie op in hete kokosmelk en laat je het mengsel volledig afkoelen voor gebruik in het recept.

tulbandvorm van 22–24 cm Ø
20 minuten voorbereidingstijd
60 minuten bereidingstijd

bakspray of zonnebloemolie
2 eieren
100 g fijne kristalsuiker
1 tl ovalette (cake-emulgator)
merg van 1 vanillestokje of
2 tl vanille-aroma
¼ tl zout
15 g maïzena
125 g bloem
voedingskleurstof, kleur naar
keuze
100 ml kokosmelk

Voor de topping

75 g geraspte kokos
snufje zout
1½ tl maïzena

tip

Kue putu ayu kan heel goed worden ingevroren. Laat de cake op kamertemperatuur komen voordat je hem serveert.

Voor dit recept heb je een tulbandvorm nodig die in jouw stoompan past. (Neem geen hoge tulband want het beslag wordt dan moeilijk gaar.)

1. Maak de topping. Meng de geraspte kokos met het zout, roer ongeveer 2 eetlepels heet kraanwater door het mengsel tot het net vochtig is en wat 'fluffy' lijkt. Voeg zo nodig een beetje water toe. Roer de maïzena erdoor.
2. Vet de tulband in met bakspray of lichtjes met zonnebloemolie. Verwarm een stoompan op het vuur.
3. Schep het kokosmengsel op de bodem van de tulband.
4. Klop met een mixer de eieren met de suiker, ovalette, het vanille-aroma en het zout stijf.
5. Roer de maïzena door de bloem. Roer de voedingskleurstof door de kokosmelk.
6. Spatel het bloemmengsel in twee delen door het eierbeslag. Roer na iedere toevoeging een deel van het kokosmelkmengsel door het beslag.
7. Vul de tulband met het beslag.
8. Zet de gevulde tulband in de stoommand. Wikkel een schone theedoek om het deksel om de eventuele condens op te vangen. Stoom de cake in ongeveer 50 minuten gaar. Stort de cake zo snel mogelijk op een schone theedoek op een koelrek. Serveer de kue putu ayu tulband op kamertemperatuur.



Batik-cake

BATIK-CAKE

Als er een cake is waar ik veel vraag naar krijg als ik er over post op social media, is het deze wel. Het is een rijke, boterig cake die al te makkelijk weg eet. Het is het meest eenvoudige recept dat je maar kunt bedenken. Vrijwel alles in de kom mixen. Zelf vind ik de gemarmerde cake er wel erg gaaf uitzien, daarom krijg je het recept ook zo. Maar een cake alleen met pandan is ook bijzonder lekker.

Waarom ik het een batik-cake noem is omdat je zelf creatief een printje kunt tekenen op je cake. En zelfs dat is makkelijker dan je denkt. Oh, en die leuke richels zijn zo simple, kijk maar!

bakvorm van 20x20 cm
30 minuten voorbereidingstijd
50 minuten bereidingstijd

185 g fijne kristalsuiker
225 g patentbloem
1 el ovalette (cake-emulgator)
½ tl zout
6 (M) eieren
1 tl vanille-aroma
1 tl pandan-aroma
185 g boter, gesmolten
2-3 voedingskleurstoffen, kleur naar keuze (gel of pasta, geen vloeistof)

1. Verwarm de oven voor tot 175 °C elektrisch. Vet de bakvorm in en leg een vel bakpapier op de bodem.
2. Doe de suiker, bloem, ovalette, het zout en eieren in de kom van een standmixer en mix alles op hoge snelheid luchtig, volumineus en licht van kleur.
3. Mix het vanille-aroma erdoor. Het beslag is redelijk stijf en loopt langzaam weg.
4. Schenk de gesmolten boter in de kom en mix twee tellen, zet de mixer uit en spatel goed tot de boter opgenomen is.
5. Schep 2 flinke eetlepels beslag op een ontbijtbord en zet het opzij.
6. Schep de helft van het beslag in de bakvorm.
7. Zet de beslagkom terug op de mixer en voeg het pandan-aroma toe aan het beslag in de beslagkom en mix twee tellen. Spatel het mengsel even door en schep 'hoopjes' pandanbeslag her en der op het blanke beslag in de bakvorm. Schep met een eetlepel het beslag her en der goed om, om een gemarmerd effect te creëren. Tik de vorm een paar keer op het werkblad en schud hem zachtjes heen en weer om het beslag te egaliseren. >>>





Kue daon nastar

GEVULDE ANANASKOEKEN

Deze koeken zijn gevuld met een heerlijk frisse ananasjam. Het is aan te raden om de jam al 1 of 2 dagen van tevoren te maken. De jam is dan koud en goed ingedikt. Het is even een werkje om ze te maken, maar dan heb je ook wat. Deze koekjes worden meestal gemaakt in de vorm van balletjes ter grootte van een walnoot. Daarnaast zijn er schattige vormpjes met gekartelde randjes. Ooit zag ik ze ergens in de vorm van doan (blaadjes) en dat vond ik zo leuk dat ik ze sindsdien ook zo ben gaan maken.

12 grote of 24 kleine koeken
90 minuten voorbereidingstijd +
rusttijd
90 minuten bereidingstijd +
koeltijd

Voor de jam

500 g verse ananas, geschild,
gewassen, drooggedept
sap van een ½ citroen
3 kruidnagels
snufje zout
100 g suiker
½ tl kaneelpoeder

Voor het deeg

350 g patentbloem
50 g maïzena
200 g ongezouten roomboter,
op kamertemperatuur
65 g poedersuiker
merg van 1 vanillestokje of 2 tl
vanille-aroma
snuf zout
3 eidooiers (L)
40 g Parmezaanse strooikaas

Voor het afstrijken

1 eidooier (L)
1 tl honing
1 tl koffiemelk

Maak de jam

Maak de jam 1 tot 2 dagen van tevoren en bewaar in de koelkast.

1. Snijd de ananas in stukken en maal in een keukenmachine of hakmolen.
2. Doe de ananas in een pan met dikke bodem en voeg het citroensap, de kruidnagels en het zout toe. Breng de vloeistof aan de kook, draai het vuur tot laag en kook het ananasmengsel in, roer geregeld, tot het gekaramelliseerd en donker van kleur is.
3. Roer de suiker en het kaneelpoeder erdoor. Kook het ananasmengsel in tot een dikke pasta. Het hele proces kan 1 uur duren. Haal de pan van het vuur, verwijder de kruidnagels (belangrijk om ze niet in de jam te laten) en laat de jam afkoelen. Bewaar de ananasjam luchtdicht afgesloten in de koeling.

Maak het deeg

4. Zeef de bloem en maïzena boven een kom.
5. Mix in een standmixer voorzien van een vlinderhaak de boter, poedersuiker, vanille en het zout tot een samenhangend mengsel. Voeg een voor een de eidooiers toe en mix na iedere toevoeging tot ze zijn opgenomen.
6. Roer de strooikaas door het bloemmengsel (zie tip). Voeg het bloemmengsel in vier delen toe aan het botermengsel, mix na iedere toevoeging op lage snelheid (schraap zo nodig langs de wand van de mengkom naar beneden). Kneed tot een soepel deeg, vorm het deeg tot een rechthoekige of vierkante pil en verpak het in plasticfolie. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koeling.

Maak de koekjes

7. Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier.
8. Verdeel het deeg in 12-24 stukken (omdat de pil al rechthoekig of vierkant is, kun je het makkelijk in blokken snijden). Bewaar de blokken deeg afgedekt onder plasticfolie terwijl je de koekjes maakt. >>>



Ongol ongol

KLEEFRIJST-TRUFFELS MET KARAMELDRIZZLE

Ongol ongol kun je maken van tapioca, maïzena, rijstmeel, hungkwee-meel, cassave en ketanmeel, en zoeten met gula djawa of witte palmsuiker of jaggery. Je kunt ze vormen tot in blokken, rondjes of staafjes, ze wel of niet kleuren, serveren met of zonder saus... De keuze is reuze zullen we maar zeggen. Het is geen ingewikkeld recept en het zal je doen denken aan mijn recept voor kue klepon in Basisboek Indonesisch.

20-25 stuks

45 minuten voorbereidingstijd

30 minuten bereidingstijd

Voor de ketantruffels

75 g ketanmeel

100 g patentbloem

½ tl zout

2 tl vanille-aroma

150 ml water

voedingskleurstof, kleur naar keuze

Voor de gula djawa-siroop

150 ml gula djawa, geraspt

185 ml water

1 pandanblad, geknoopt

snufje zout

1½ tl maïzena met 1½ el water, tot een papje geroerd

Voor de garnering

100 g geraspte kokos

4 el gekookt water

Maak de truffels

1. Meng het ketanmeel met de patentbloem en het zout met het vanille-aroma en 125 ml water en kneed het tot een deeg en voeg per halve theelepel net zo veel extra water toe als nodig is. Verdeel het deeg over het aantal gewenste kleuren en kneed de kleurstof gelijkmatig door het deeg. Rol van het deeg balletjes van ongeveer 2 cm. Zet ze opzij.

Maak de siroop

2. Doe de gula djawa met het water, pandanblad en zout in een pannetje en breng het water aan de kook. Roer het maïzenapapje erdoor, laat de siroop 1 minuut al roerend binden en zet de pan opzij. Schenk de siroop, als hij afgekoeld is, in een spuitfles.
3. Doe de geraspte kokos in een kom en roer het kokende water erdoor. Laat de kokos staan.
4. Breng intussen in een pan water aan de kook. Voeg een snufje zout toe. Laat de truffels in het water glijden. Schep ze, zodra ze naar boven komen drijven, met een schuimspaan, uit het water en rol ze meteen door de gewelde kokos.
5. Serveer de truffels warm of op kamertemperatuur met een beetje siroop erover.

Dodol wijen

ZACHTE GULA DJAWA GUMMY MET SESAM

Dodol is een plakkerig en elastisch snoepje dat vaak wordt gemaakt van lichte palmsuiker of van gula djawa. Qua vorm kies ik voor blokjes of schijfjes en soms voor afzonderlijk verpakte staafjes. Dodol vind ik vooral lekker als hij omhuld is met sesamzaad. Met mijn recept maak je een dodol die iets minder elastisch is en een meer fudge-achtige structuur heeft. Bij wijze van afwisseling kun je ook een chocoladevariant maken door cacao toe te voegen (zie tip) of van een vruchtenpuree kan het ook. Gebruik een lichte suikersoort (bijvoorbeeld wit palmsuiker of jaggery) als je dodol met vruchtenpuree wilt maken en neem een soort fruit met een uitgesproken smaak, want door het ketanmeel vlakkt de smaak van het snoepje af.

20-25 plakjes

45 minuten voorbereidingstijd

30 minuten bereidingstijd

200 g gula djawa, geraspt
200 ml (kokos)water
200 g sesamzaad
60 ml kokosmelk
merg van 1 vanillestokje of 2 tl
vanille-aroma
90 ml zonnebloemolie
snufje zout
250 g ketanmeel
2 zakjes agar agar (Swallow
Globe, transparant)

1. Verwarm de gula djawa en 100 ml (kokos)water tot de gula djawa is opgelost. Schenk het suikerwater in een kom en laat het afkoelen.
2. Rooster intussen het sesamzaad lichtgoudbruin in een droge koekenpan, haal ze uit de pan en zet ze opzij.
3. Meng de overgebleven 100 ml (kokos)water, kokosmelk, vanille, olie en het zout door het gula djawa-mengsel.
4. Meng in een ander kom de ketanmeel met de agar agar en voeg ze toe aan het gula djawa-mengsel. Roer met een garde alles tot een glad beslag.
5. Verwarm een koekenpan of wok met antiaanbaklaag op halfhoog vuur. Schenk het beslag in de pan en verwarm het al roerend en omscheppend ongeveer 8 minuten tot een gare, stevige en glimmende massa die niet meer kleeft.
6. Stort de dodol in een vorm of maak er rollen van. Laat de dodol 5 tot 10 minuten afkoelen. Verdeel de dodol in porties terwijl hij nog warm is en haal de dodol door het sesamzaad. Serveer de dodol op kamertemperatuur en in plakjes gesneden.

tip

Maak een chocoladevariant door 1 eetlepel ketanmeel te vervangen door 1 eetlepel cacao-poeder.





Pandanzoentjes

PANDANZOENTJES

Deze zoete traktatie kennen we allemaal wel vanaf een hele jonge leeftijd. Ja, ze zijn van naam veranderd door de jaren heen, en tegenwoordig zie ik ze wel verkocht worden in emmers met allerlei toppings. Maar niets gaat boven zelf maken. Het is niet echt moeilijk maar je moet wel de tijd ervoor nemen.

Voor dit recept heb je een crème brûléebrander nodig. Ik vind ze nog altijd, zelfs na jaren gebruiken, een beetje eng. Maar toe maar, het moet even. (En een tip, leg geen bakpapier onder je zoenen tijdens het branden van de meringue, we gaan geen fikkie stoken!) We branden de meringues om ze stabiliteit te geven en zodat ze niet meer plakken. Bij de laatste stap gaan we ze namelijk dompelen, op de kop in de chocolade. Handig om te weten is dat de cacaoboterdruppels de chocolade wat dunner maken zodat je een mooi dun laagje chocolade krijgt. Cacaoboterdruppels vind je in de meeste bakwinkels en online. Nog een ding voordat je begint... Lees mijn tip voor pindarotsjes.

16-20 stuks

60 minuten voorbereidingstijd

45 minuten bereidingstijd

Voor het deeg

85 g ongezouten roomboter,
op kamertemperatuur
40 g fijne kristalsuiker
20 g geraspte kokos
snufje zout
½ ei (M), losgeklopt
125 g patentbloem

Voor de pandanmeringue

2 blaadjes gelatine
75 g eiwitten
150 g fijne kristalsuiker
½ tl pandan-aroma

Voor de chocoladelaaag

500 g pure chocolade (callets)
75 g cacaoboterdruppels

1. Verwarm de oven voor tot 170 °C elektrisch. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng in een kom de boter met de suiker, kokos en het zout tot alles samenhangt. Mix het ei erdoor en als laatst de bloem. Meng alles tot een soepel deeg.
3. Rol het deeg uit tussen 2 vellen bakpapier tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek rondjes uit met een doorsnede van 5 cm en leg ze op de bakplaat.
4. Bak de koekjes in ongeveer 15 tot 20 minuten lichtgoudbruin (ze mogen aan de lichte kant zijn). Haal de koekjes uit de oven en laat ze op de bakplaat afkoelen.
5. Week de gelatineblaadjes in koud water.
6. Meng in een steelpan 120 gram fijne kristalsuiker met 50 ml water. Verwarm het suikerwater tot een suikerthermometer 120 °C aanwijst. Laat de siroop 1 minuut koken en draai het vuur tot laag.
7. Klop intussen in de standmixer, voorzien van een garde, de eiwitten op hoge snelheid schuimig en voeg terwijl de mixer draait, geleidelijk de overgebleven 30 gram suiker toe.
8. Zet de mixer op lage snelheid, schenk de suikersiroop in een dunne straal in de zijkant van de kom (maar niet tegen de wand aan) bij het schuimige eiwitten en klop de eiwitten tot stijve pieken.
9. Zet de mixer op lager snelheid, knijp de gelatineblaadjes uit en voeg ze een voor een aan het schuimmengsel toe. Voeg het pandan-aroma toe en laat het mengsel op halfhoge snelheid draaien tot hij afgekoeld is.
10. Schep de meringue in een spuitzak voorzien van een rond spuitmondje van 10-12 mm. >>>



Koenier & kaffir baked cheesecake

KOENIER & KAFFIR BAKED CHEESECAKE

Een van mijn absolute favoriete ingrediënten in de Indische keuken zijn kaffirlimoenblaadjes. In mijn recepten gebruik ik iets meer dan wat hoort, zeker meer dan ik van mijn moeder heb meegekregen. Ik ben al vrij snel gaan experimenteren met deze blaadjes in allerlei zoetheid. Het valt niet mee. Kaffirlimoenblaadjes hebben een uitgesproken smaak die zeker niet overal bij past. In dit recept past het heel goed samen met koenier (ken je ook als kurkuma of turmeric). Ik heb lang nagedacht over wat ik erbij zou kunnen serveren aan vers fruit bijvoorbeeld. Maar ik vind dat fruitsmaken in conflict komen met de koenier en kaffirlimoenblaadjes. Dus... lang verhaal kort; ik eet zelf liefst deze cheesecake zonder iets erbij. Met de kokos en noten in de bodem en de rijke vulling is het een smaakbommetje!

springvorm van 19-20 cm Ø
45 minuten voorbereidingstijd
60 minuten bereidingstijd +
8 uur koeltijd

150 g slagroom
3 pandanbladeren, geknipt
bakspray
150 g digestive biscuits
100 g San Francisco biscuits naturel
2 el geraspte kokos
50 g pinda's
150 g ongezouten roomboter,
gesmolten
snufje zout
200 g fijne kristalsuiker
1 el patentbloem
500 g monchou of een andere
roomkaas, op kamertemperatuur
125 g zure room, op kamertemperatuur
½ tl koenier
7 kaffirlimoenblaadjes, steeltjes
verwijderd, zeer fijngesneden
1 vanillestokje of 2 tl vanille-aroma
3 eieren (M)

1. Verwarm de slagroom, een snufje zout en de pandanbladeren in een steelpan. Haal de pan van het vuur en laat de smaken 30 minuten op elkaar inwerken.
2. Vet een springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.
3. Doe de biscuits, kokos, pinda's en een snufje zout in de kom van een keukenmachine en maal ze fijn. Schenk de gesmolten boter erbij en draai tot alles net gemengd is. Verdeel het koekjesmengsel over de bodem en langs de zijkanten van de springvorm en duw het stevig aan. Laat de bodem 30 minuten in de koeling uitharden.
4. Verwarm de oven voor tot 150 °C elektrisch.
5. Meng in een kom de suiker met de patentbloem.
6. Doe de roomkaas, zure room, koenier, kaffirlimoenblaadjes, vanille, het suikerbloemmengsel en de eieren in de schone kom van een keukenmachine. Knijp de slagroom uit de pandanbladeren en schenk de room erbij. Maal het roomkaasmengsel glad. Haal de koekbodem uit de koeling en schenk de vulling erop.
7. Bak de cheesecake in het midden van de oven ongeveer 60 minuten tot de cake net gaar is (de vulling wiebelt nog een beetje). Draai de oven uit en laat de cheesecake volledig afkoelen in de oven met de deur op een kier. Zet de cake daarna in de koeling voor minimaal 8 uur voordat je hem serveert.

tip

Heb je geen keukenmachine? Doe de ingrediënten voor de koekbodem in een hersluitbare diepvrieszak en plet met een deegroller alles tot fijne kruimels. De ingrediënten voor de vulling kun je met een handmixer mengen.