

# Chocolade Cheesecake



Enige bakervaring is gewenst

## Ingrediënten:

Dr. Oetker Pakket voor Mon Chou taart.  
200 g Mon Chou (kamertemperatuur)  
200 g pure chocolade  
125 ml slagroom  
200 ml water  
50 g boter

eventueel voor decoratie:  
rode vruchten

## Bereidingswijze:

Bereid de taartbodem volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Hak de pure chocolade in stukjes en smelt deze voorzichtig met behulp van de magnetron (lage stand) of au bain marie.

Klop in een aparte schaal de Mon Chou glad met een mixer met garden. Voeg de Mon Chou toe aan de gesmolten chocolade en meng het geheel met de mixer tot een gladde massa. Voeg water en de taartmix toe. Meng het geheel eerst ca. 1 minuut met een mixer op de laagste stand en daarna nog ca 2 minuten op de hoogste stand.

Voeg de opgeklopte slagroom toe en meng deze handmatig met een spatel door de massa.

Verdeel het taartmengsel over de bodem en laat de taart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

Decoreer de taart bij het serveren eventueel met rode vruchten.

## Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Pakket voor Mon Chou taart

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)  
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?  
Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)  
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)