



Cheesecake met kruidnootjes

12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor Cheesecake met kruidnootboderm:

250 g kruidnoten (verkruiemd)
75 g boter of margarine
1 pak Dr. Oetker Cheesecake MonChou
200 g crème fraîche
3 eieren

Extra nodig:

steelpan
beslagkom
1 bakblik of ovenschaal
mixer met garden
Dr. Oetker Bakspray

1 Voorbereiden:

Verwarm de oven voor, bij voorkeur elektrische oven met boven- en onderwarmte.

Elektrische oven: 140 °C
Heteluchtoven 130 °C

- 2 Bekleed de bodem van een bakvorm of ovenschaal met bakpapier en vet de randen in met bakspray of boter. Om de zijkant van de cheesecake heel te houden helpt het om de randen ook te bekleden met bakpapier.

3 Kruidnootjesboderm bereiden:

Smelt de boter of margarine in een pannetje. Verkruiem ondertussen de kruidnootjes.

- 4 Neem het pannetje van het vuur en roer de verkruiemde kruidnootjes door de gesmolten boter.
- 5 Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



6 Cheesecake bereiden:

Klop met een mixer de MonChou glad en meng dit vervolgens met de crème fraîche tot een geheel.

7 Voeg de eieren en de cheesecakemix toe en meng 2 minuten op de laagste stand.

8 Verdeel het beslag over de kruidnootjes kruimelbodem.

9 Plaats het bakblik of ovenschaal in het midden van de oven en bak de cheesecake met kruimelbodem in **50 tot 60 minuten** gaar.

Inclusief Midden

Baktijd: 50 - 60 Minuten

10 Laat de cheesecake ongeveer **1,5 uur afkoelen** en plaats de taart **daarna** minimaal **1,5 uur in de koelkast**.

Opstijftijd: 180 Minuten

