



# Cheesecake met kruimelbodem

10 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 15 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cheesecake

#### kruimelbodem:

130 g tarwe biscuits

80 g margarine (gesmolten)

### Voor de cheesecake taartvulling:

125 g blauwe bessen of frambozen

(optioneel)

800 g MonChou Zacht & Luchtig

150 g suiker

1 tl Dr. Oetker Aroma Citroensmaak

4 eieren

2 el Koopmans Custard

180 ml slagroom

### Extra nodig:

steelpan

beslagkom

mixer met gardes

spatel of plat mes

## 1 Voorbereiden:

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

## 2 Bekleed een springvorm met bakpapier of vet de vorm in.

## 3 Kruimelbodem bereiden:

Verkruimel de koekjes. Meng er gesmolten boter door. Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvormbodem. Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast.

## 4 Cheesecake bereiden:

Meng de roomkaas, suiker en citroenaroma tot een glad cheesecake mengsel. Roer daarna de eieren er één voor één kort door.

## 5 Klop de slagroom met de custard lobbige. Meng het daarna door het cheesecake mengsel.





6 **Naturel of met fruit?:**

Haal de springvorm uit de koelkast. Giet voor een naturel cheesecake het beslag in één keer over de kruimelbodem. Giet voor een cheesecake met fruit de helft van het beslag over de kruimelbodem en strooi het fruit over het beslag. Verdeel daarna de rest van het beslag over het fruit, zodat het fruit volledig wordt bedekt.

7 **Bakken & afkoelen:**

Bak de cheesecake in ongeveer 45 minuten gaar.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: 45 Minuten**

8 **Controleer of de cheesecake gaar is door de bakplaat in de oven voorzichtig heen-en-weer te schuiven. De cheesecake is gaar als de buitenkant stevig is en in het midden nog wat meebeweegt en een beetje zacht is, zoals bij pudding.**

**Let op: als de cheesecake begint te rijzen, haal deze dan direct uit de oven.**

9 **Laat de cheesecake in de bakvorm goed afkoelen (ca. 1½ uur) en laat vervolgens de cheesecake minimaal 2 uur in de koelkast afkoelen.**

Tips van de Consumentenservice

- MonChou Zacht&Luchtig kun je vervangen door 200 g zuivelspread voor een vergelijkbaar resultaat.
- Voor een minder zware cheesecake kun je MonChou Zacht&Luchtig vervangen door 200 g magere kwark.
- Fruit kun je vervangen door 75 g stukjes chocolade.
- Bewaar de cheesecake in de koelkast.

