



Chocolade Cheesecake met frambozen

ongeveer 8 - 10 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

springvorm (20 cm)
mixer met gardes
boter om in te vetten

Voor de chocolade taartbodem:

130 g tarwe biscuits
1 - 2 el cacao poeder
80 g margarine

Voor de choco-cheesecake vulling:

800 g MonChou Zacht & Luchtig
150 g suiker
4 eieren
2 el Koopmans Custard
180 ml slagroom
6 - 7 el chocoladepasta

Voor garneren:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco
1 bakje frambozen
Dr. Oetker Nougatine (eventueel)

1 Voorbereiden:

Verwarm de oven voor en bekleed een springvorm met bakpapier of vet de vorm in.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C

2 Taartbodem bereiden:

Vet de bakvorm in met boter of met bakspray. Verkruiemel de koekjes. Meng er gesmolten boter en cacao poeder door. Doe het choco- kruimeldeeg in de vorm en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Plaats de vorm in de koelkast om de choco-taartbodem te laten opstijven.

3 Choco-taart bereiden:

Meng de roomkaas en suiker tot een glad cheesecake mengsel. Roer daarna de eieren er één voor één kort door. Voeg aan het eind de chocopasta toe en mix alles nog even goed door.

Elektrische oven: 150 °C
Heteluchtoven 140 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 50 Minuten





- 4 Klop de slagroom met de custard lobbig. Meng het daarna door het choco-cheesecake mengsel.

5 **Choco-cheesecake bakken:**

Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel het cheesecake mengsel over de bodem. Strijk het glad. Bak de choco-cheesecake 45 minuten in de oven. Prik na de baktijd een (saté)prikker in het midden van de cake, komt deze er droog uit dan is de cake gaar. Zo niet, bak dan nog 5 minuten en controleer opnieuw of de cake gaar is.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 45 Minuten

- 6 Laat de choco- cheesecake goed afkoelen op het rooster en plaats de cake daarna minimaal 2 uur in de koelkast.

Opstijftijd: 120 Minuten

7 **Voor het serveren:**

Smelt het chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk de gesmolten chocolade over de cake. Garneer de choco- cheesecake met frambozen.

Tip:

Strooi wat nougatine over het chocoglazuur.

