



# Chocolade Cheesecake

ongeveer 10 - 12 taartpunten



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de chocolade cheesecake:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart  
200 g MonChou  
200 g pure chocolade  
50 g margarine  
125 ml slagroom  
200 ml water

### Eventuele voor decoratie:

rode vruchten

- 1 Bereid de taartbodem volgens de bereidingswijze op de verpakking.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Voeg de opgeklopte slagroom toe en meng deze handmatig met een spatel door de massa. Verdeel het taartmengsel over de bodem en laat de chocolade cheesecake ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.
- 5 Decoreer de chocolade cheesecake bij het serveren eventueel met rode vruchten.



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