



Verwen Cheesecake met frambozensaus

12 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
lepel
spatel of plat mes (of botermes)

Voor de Cheesecake:

1 pak Dr. Oetker Verwen
Cheesecake (met
Frambozensaus)
MonChou Zacht & Luchtig
1 beker Crème fraîche 125 g
25 g margarine
2 eieren

1 Bereidingswijze:

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

Elektrische oven: 150 °C

Heteluchtoven 130 °C

Opstijftijd: 120 minuten

2 Bodem bereiden:

Smelt 25 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de kruimelbodemmix en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3 Cheesecake maken:

Doe de MonChou Zacht & Luchtig (herkenbaar aan het kuipje) en de crème fraîche in een kom en klop dit met de mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen).



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



- 4 Voeg de eieren en de cheesecake-mix toe en klop het mengsel met de mixer op de laagste stand in een halve minuut tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen).
- 5 Verdeel het cheesecake-mengsel gelijkmatig over de bakvorm.
- 6 **Saus toevoegen:**
Knip een bovenhoekje van het zakje saus en verdeel de saus in vier strepen over de breedte van het beslag.
- 7 Trek met een mes in de lengte vier strepen door de saus. Doe dit steeds in tegengestelde richting. Zo krijg je een leuk patroon.
- 8 **Cheesecake bakken:**
Plaats de bakvorm op het rooster net onder het midden van de voorverwarmde oven.
- 9 Bak de cheesecake in ca. 50 minuten gaar. De cheesecake stijft tijdens koelen nog verder op. Als je de randen van de cheesecake iets gekleurd wilt hebben, laat de cheesecake dan maximaal 10 minuten langer bakken.
- 10 Laat de Cheesecake goed afkoelen en plaats deze daarna minimaal een 2 uur in de koelkast.

Tips van de Consumentenservice

- Met een cheesecake bepaal je op een andere manier of hij klaar is, dan bij een cake of cupcake. Je steekt er geen satéprikker in om die er vervolgens schoon uit te halen. Bij een cheesecake die gaar is, moeten de randen gestold zijn, en stevig aanvoelen, en in het midden moet de cheesecake nog wat 'wiebelig' zijn.
- Voor een stevigere cheesecake ("New York style") gebruik je 2 x 100 gram MonChou (verpakt in de zilveren wikkel) i.p.v. de MonChou Zacht & Luchtig (verpakt in het 200 gram kuipje).

