

CHEESECAKE MET ROOD FRUIT,

Voor de bodem

- 150 gr speculaasjes (of half speculaas, half biscuit)
- 50 gr roomboter, gesmolten

Voor de cheesecake

- 400 gr roomkaas (Mon Chou)
- 100 gr fijne suiker
- 2 eieren
- 100 gr zure room
- 20 gr maïzena
- 1 tl vanille-extract

Voor de roodfruitcompote

- 400 ons rood fruit gemengd, mag diepvries zijn, maar ook wat vers gebruiken.
- 100 gr geleisuiker (de minder zoete variant)
- Eventueel wat maïzena om te binden
- sap van een halve citroen

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 130 °C en bekleed de springvorm (20cm) met bakpapier.

Maal de koekjes fijn in een keukenmachine of doe ze in een stevige plastic zak en sla ze fijn met een deegroller. Meng de gesmolten boter door de kruimels en verdeel het mengsel gelijkmatig over de springvorm. Druk de kruimels stevig aan.

Roer de roomkaas los met de suiker. Voeg vervolgens de eieren, zure room, maïzena en het vanille-extract toe en meng alles door tot een glad mengsel.

Verdeel het cheesecake mengsel over de vorm. Bak deze 25-35 minuten. De bovenkant mag nog iets wiebelen als het uit de oven komt. Laat in de vorm afkoelen op kamertemperatuur en zet de vorm vervolgens minimaal 4 uur in de vriezer. (Dan haal je hem later makkelijker uit de vorm)

Haal de bevroren cheesecake uit de vorm en laat (in de koelkast of op kamertemperatuur, afhankelijk van hoe snel je ze wilt serveren) ontdooien. Garneer de cheesecake met de Rood fruit compote.

Rood fruit compote:

Doe $\frac{3}{4}$ van het fruit met de suiker en het citroensap in een pannetje en roer dit tot een stevige massa, Voeg de rest van het fruit toe, nog heel even mee roeren en dan van de warmtebron afhaken. Blijft het geheel wat dun, bindt het dan met een beetje maïzena. Het laatst toegevoegde fruit is dan nog mooi heel en dat staat mooi op de cheesecake.

[\(Recept van Rutger Bakt\)](#)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl