

No bake cheesecake met vruchten en witte chocola

Onweerstaanbaar lekker taartje. De bodem maak je met heerlijke koekjes. Voeg wat geduld (de taart moet een nachtje opstijven), rode vruchten, witte chocola en een beetje liefde toe en je hebt een no bake cheesecake waar je harten mee verovert.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	8
Bereidingstijd:	360 minuten

Onweerstaanbaar lekker taartje. De bodem maak je met heerlijke koekjes. Voeg wat geduld (de taart moet een nachtje opstijven), rode vruchten, witte chocola en een beetje liefde toe en je hebt een no bake cheesecake waar je harten mee verovert.

Bereidwijze

1. Smelt in een pannetje de roomboter. Bekleed de bodem van een springvorm (20 cm) met bakpapier. Vet de randen in met bakspray of wat roomboter.
2. Maak nu de bodem van de taart met de koekjes. Doe ze in een keukenmachine en maal fijn. Meng de kruimels met de gesmolten boter en verdeel het mengsel gelijkmatig over de bodem van je springvorm. Zet in de koelkast.
3. Smelt de witte chocola au bain marie. Laat afkoelen. Klop de slagroom in een kom. Klop in een andere kom de roomkaas tot hij romig is. Meng dan de slagroom en roomkaas met elkaar. Voeg dan de gesmolten witte chocola toe en roer goed om.
4. Verdeel het romige mengsel over de bodem van je taart. Strijk de bovenkant mooi glad, plaats terug in de koelkast en laat een nachtje of minimaal 8 uur opstijven.
5. Was het fruit, snijd in stukjes en plaats in een schaal. Meng de suiker en het vanille-extract door het fruit, roer goed door en plaats in de koelkast. Na 8 uur haal je de taart uit de koelkast en verdeel je het fruit over de bovenkant.

Variatietip: in plaats van rode vruchten kan je de cheesecake ook versieren met tropische vruchten zoals mango of ananas.

Ingrediënten

- 150 gram buttery shortbread koekjes
- 60 gram ongezouten roomboter
- 300 gram witte chocolade
- 400 gram naturel roomkaas
- 160 gram slagroom
- 1 el suiker
- 250 gram rode vruchten naar keuze (frambozen, besjes, cranberry's)
- 1 tl vanille-extract

accessoires