

Cheesecake

4 personen

Bodem:

400 g Digestive koekjes, verkruimeld
200 g melkbiscuitjes, verkruimeld
2 el geraspte kokos
250 g gezouten roomboter, gesmolten

Vulling & Garnering:

400 g monchou
400 ml slagroom
115 g fijne kristalsuiker
3 gelatineblaadjes
1 el water
Vers fruit naar keus

Bodem:

1. Vet lichtjes een springvorm (Ø 24 cm) in en bekleed de bodem met een rondgeknipt vel bakpapier.
2. Meng de kokos met de verkruimelde koekjes. Roer de gesmolten boter er goed doorheen. Verdeel de koekkrumels over de bodem en de opstaande rand van de springvorm. Duw het deeg goed aan. Zet de kruimeldeegbodem 15 minuten in de vriezer.

Vulling:

1. Week de gelatine in ruim water. Los de gelatine op (evt. in de magnetron) in een eetlepel water en laat de gelatine afkoelen tot handwarm.
2. Klop de slagroom met de helft van de suiker tot de slagroom er lobbijg uit ziet.
3. Klop in een andere kom de monchou met de rest van de suiker glad met een mixer, voeg de handwarme gelatine toe en mix het een paar seconden. Voeg de slagroom toe aan het monchoumengsel. Klop tot het roommengsel stijf begin te worden. Schenk het mengsel over de kruimelbodem. Zet de taart 3 tot 4 uur in de koelkast zodat die kan opstijven.
4. Garneer de cheesecake met gesneden fruit naar keuze.