Brownie-Cheesecake met blauwe bessen

Ingrediënten

50 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
300 g (gram) MonChou®
60 g Crème fraîche
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Ei
150 g Blauwe bessen
100 g Bramen
2 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
30 g Honing
75 g Witte chocolade
1 el (eetlepels) Custard (bijv. Koopmans)

Keukenspullen

Brownievorm of ronde springvorm 24 cm
Mixer met gardes
Staafmixer
Steelpan

1. Voorbereiden

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Bedek de bodem van de bakvorm met bakpapier en vet eventueel in met boter of bakspray.

2. Brownies maken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de **browniemix (1 pak)** en het **water (100 ml)** toe. Meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid tot een glad Brownie beslag. Verdeel het beslag over de bakvorm. Bak de brownies 20 minuten in de oven.

> ### Cheesecakemengsel
> Begin zodra de brownies in de oven staan, direct met het maken van het cheesecakemengsel.

3. Topping

Doe de **roomkaas (300 g), suiker (75 g)** en de **crème fraiche (60 g)** in een kom en mix met de mixer met gardes op de laagste stand tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen).

Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en mix het op de laagste stand door elkaar. Voeg vervolgens de **custard (1 kleine el)** toe en mix dit in een halve minuut tot een glad mengsel.

Haal de brownies na het bakken uit de oven en verdeel het Cheesecake beslag over de bakvorm.

Bak de Brownie-Cheesecake nog ca. 25 - 30 minuten.

Zet de oven uit. Laat de brownie cheesecake nog 1 à 2 uur in de oven staan, met de ovendeur op een kier. Zet de taart hierna minimaal 2 uur in de koelkast.

> ### Voeg witte chocolade toe
> Maak de Brownie-Cheesecake extra lekker. Meng fijngehakte **witte chocolade (75 g)** door de cheesecake vulling.

> ### Cheesecake gaar?
> Controleer of de cheesecake gaar is door de bakplaat in de oven voorzichtig heen en weer te schuiven. De cheesecake is gaar als de buitenkant stevig is en in het midden nog wat meebeweegt en beetje zacht is, net als bij een pudding.

4. Zwarte bessen gelei

Laat de **gelatineblaadjes (2 stuks)** wellen in koud water.

Pureer **150 g blauwe bessen** en de **bramen (100 g)** met een staafmixer fijn. Doe **5 eetlepels water** en de **honing (30 g)** in een steelpan, voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en verhit totdat de gelatine is opgelost. Laat afkoelen en roer door de vruchtenpuree. Verdeel de gelei over de Brownie-Cheesecake en laat deze in de koelkast opstijven.