Cheesecake bites met passievrucht en Oreo

Ingrediënten

1 Rol(len) Oreo's golden
400 g (gram) MonChou®
150 g (gram) Poedersuiker
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
3 Stuk(s) Ei
150 g (gram) Passievrucht (diepvries)
3 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)
1 el (eetlepels) Water
naar smaak Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakframe rechthoek
Mixer met gardes
2 Stuk(s) Kom
Steelpan
Schaaltje(s)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **elektrische oven 140°C** of **heteluchtoven 130°C** . Dit recept heeft de voorkeur voor elektrische oven.

Bekleed de bodem en de zijkant van het bakframe met bakpapier en vet de randen in met bakspray of boter.

2. Koekjesbodem maken

Verkruimel de **golden oreo's (1 rol)** in een kom. Bedek vervolgens de bodem binnen het bakframe gelijkmatig met de massa en druk dit aan met de bolle kant van een lepel.

3. Cheesecakevulling maken

Doe de **passievrucht (150 gram)** en eventueel wat **suiker (naar smaak)** in een pannetje. Breng dit aan de kook. Los in een klein schaaltje met een **eetlepel water** de **maizena (1 tl)** op. Voeg dit toe aan de passievrucht. Roer totdat het mengsel begint op te stijven en laat dit vervolgens afkoelen.

Klop de **MonChou® (400 g)**, **poedersuiker (150 g)**, **vanillesuiker (1 zakje)** en **maïzena (2 el)** met een mixer tot een dik glad beslag. Voeg de **eieren (2 stuks)** één voor één toe en klop na elk ei het beslag even goed door. Voor je het volgende ei toevoegt moet het beslag glad en romig zijn. Klop het beslag na het toevoegen van het laatste ei nog 1 minuut op de hoogste stand. Is de cheesecakevulling luchtig? Verdeel het dan over de bodem.

Verdeel de passievrucht over de cheesecake. Doe dit door kriskras hoopjes passievrucht met een eetlepel te verdelen over de cheesecake. Neem daarna een satéprikker of de achterkant van een theelepeltje en trek de passievrucht rondjes uit elkaar. Zo ontstaat er een marmereffect.

Bak de taart in 45 - 50 minuten gaar.

Laat de cheesecake helemaal afkoelen en zet 'm daarna minimaal 2 uur in de koelkast.

> ### Cheesecake bewaren
> Wil je weten hoe je cheesecake het beste bewaard? Kijk dan naar ons artikel: Alle baksel bewaartips.