Cheesecake met blauwe bessen

Ingrediënten

80 g Boter (ongezouten roomboter)
150 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
600 g MonChou®
125 g Crème fraîche
3 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Eidooier
1 el (eetlepels) Custard (bijv. Koopmans)
1 Stuk(s) Citroen
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 Stuk(s) Ei
225 g Blauwe bessen

Keukenspullen

Bakplaat
Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Pan
Lepel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(elektrisch 150°C / hetelucht 130°C).**

Bekleed de springvorm met bakpapier en vet in met boter of bakspray.

2. Kruimelbodem maken

Smelt de **roomboter (80 g)** in een pannetje of in de magnetron.

Verkruimel de **koekjes (150 g)** en meng de gesmolten boter door de kruimels.

Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvorm. Druk de kruimels aan met de bolle kant van een lepel voor een mooie gelijkmatige bodem.

Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast, zodat de bodem lekker stevig wordt als de boter weer stolt.

3. Cheesecaketaart maken

Pers de **citroen (1 stuks)**.

Mix de **roomkaas (600 g), crème fraîche (125 g)**, **kristalsuiker (150 g)** en het citroensap tot een glad mengsel.

Mix één voor één **de eieren (3 stuks)** door het cheesecake-mengsel. Meng vervolgens de **eidooier (1)** en **custard (1 el)** door het mengsel (niet luchtig kloppen).

Schenk de helft van het cheesecakemengsel over de kruimelbodem en strooi **blauwe bessen (100 g)** over het cheesecakebeslag.

Verdeel daarna de rest van het cheesecakebeslag over de blauwe bessen, zodat het fruit volledig is bedekt.

4. Cheesecake bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de cheesecake in 60 à 70 minuten. Let op: haal de cheesecake direct uit de oven als deze begint te rijzen.

Laat de cheesecake in de bakvorm goed afkoelen (ongeveer 1,5 uur) en laat daarna de cheesecake minimaal twee uur in de koelkast afkoelen.

Garneer de cheesecake met de **blauwe bessen (125 g)** en rasp de schil van de citroen erover.

> ### Is de 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.