Cheesecake met witte chocolade en frambozen

Ingrediënten

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

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
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.

Maal de **koekjes (150 g)** fijn 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. Cheesecake met witte chocolade en frambozen maken

Mix de **roomkaas (600 g), crème fraîche (125 g)** en **kristalsuiker (150 g)** 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).

Smelt een deel van de **witte chocolade (100 g)** au bain-marie. Voeg de gesmolten chocolade toe en roer het nog een keer goed door.

Schenk de helft van het cheesecakemengsel over de kruimelbodem en strooi een deel van de **frambozen (100 g)** over het cheesecakebeslag.

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

4. Cheesecake met frambozen bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de cheesecake met frambozen in 60 - 70 minuten gaar en iets gebruind. Let op: haal de cheesecake direct uit de oven als deze begint te rijzen.

> ### 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.

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

Schaaf met een mes **witte chocolade (200 g)** schaafsel van de reep. Garneer de cheesecake met de rest van de verse **frambozen (125 g)** en de witte chocolade.