Roze koek cheesecake

Ingrediënten

600 g MonChou®
125 g Crème fraîche
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Eidooier
1 el (eetlepels) Custard (bijv. Koopmans)
Kleurstof (roze)
1 Doosje(s) Frambozen
8 Stuk(s) Roze koeken
200 ml Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Suiker (fijne)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
2 Stuk(s) Kom
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(elektrisch 150°C / hetelucht 130°C).** Dit recept heeft de voorkeur voor elektrische oven.

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

> **Zijkant heel houden**
> Om de zijkant van de cheesecake heel te houden helpt het om de randen ook te bekleden met bakpapier.

2. Bodem maken

Verkruimel de **roze koeken (6 stuks)** in een kom. Let op dat het geen samenhangende bal wordt. De koeken mogen gerust een beetje uitgedroogd zijn of een nachtje uit de verpakking liggen. Zo zijn de kruimels mooi droog.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit aan met de bolle kant van een lepel.

3. Cheesecakevulling maken

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

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

Verdeel het beslag in twee gelijke delen. Kleur één deel met **kleurstof** roze. Verdeel als eerste het roze gedeelte over de kruimelbodem. Druk in het roze beslag de verse **frambozen (1 doosje)**. Doe dit bijvoorbeeld in een cirkel. **Let op: leg 4 á 6 frambozen apart voor de decoratie van de taart.** Giet vervolgens het witte deel van het beslag over het roze gedeelte. Bak de taart in 50 - 60 minuten gaar.

Laat de cheesecake ongeveer 1,5 uur afkoelen en plaats de taart daarna minimaal 1,5 uur in de koelkast.

4. Decoreren

Klopt de **slagroom (200 ml)** met de **suiker (2 el)** stijf. Doe de slagroom in een spuitzak.

Snij met een scherp mes de bovenkant van de roze koeken af. Snijdt van het roze gedeelte mooie vormen, bijvoorbeeld driehoeken.

Spuit mooie toeven op de cheesecake. Druk in de slagroom een roze koek decoratie of een framboos en je cheesecake is af!