TAYLOR & COLLEDGE

VANILLECHEESE-CAKE MET FRAMBOZEN

Totale tijd: 270 minuten
Porties: 8 Porties

Ingrediënten

Bodem

100 g ongezouten boter (kamertemperatuur)
200 g Lotus speculoos koekjes

Vulling

600 g roomkaas
250 g mascarpone
150 g slagroom
200 g suiker
1 el bloem
30 g Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta
3 eieren

Topping

250 g frambozen
1 el suiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C (combi), 160°C (hetelucht) of gasstand 4. Zet een glazen kom met water in de oven om barsten in de cheesecake te voorkomen. Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm met bakpapier.
2. Doe de koekjes in een keukenmachine en maal tot ze kruimelig zijn. Als je geen keukenmachine of hakmolen hebt, kun je de koekjes ook in een boterhamzakje stoppen, deze dichtknopen en de koekjes met een deegroller fijn slaan. Smelt vervolgens de boter.
3. Doe de verkruimelde koekjes en gesmolten boter in een kom en roer door elkaar. Giet het mengsel vervolgens in de springvorm en druk met een eetlepel de koekkruimels aan om de cheesecake bodem te creëren.
4. Doe de roomkaas. mascarpone en slagroom in een grote kom en klop tot een glad, romig geheel. Voeg suiker, bloem en Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta toe en mix totdat de ingrediënten volledig opgenomen zijn.
5. Voeg de eieren één voor één toe en mix de cheesecakevulling tot een glad mengsel.
6. Stort de vulling op de koekjesbodem en schuif de cheesecake in de oven. Bak gedurende 60 minuten en houd in de gaten of de taart een bruin randje krijgt. Zet de oven uit, zet de ovendeur op een kier en laat de cheesecake gedurende 30 minuten afkoelen. Je kunt een pollepel of pannenlappen gebruiken om de oven open te houden. Door de taart rustig af te laten koelen verklein je de kans op barsten in de bovenkant.
7. Haal de taart na 30 minuten uit de oven en laat verder afkoelen op een rooster.

8. Maak voor het serveren de frambozentopping. Doe de helft van de frambozen in een klein steelpannetje, voeg de suiker toe en laat 3 minuten koken tot het fruit zacht wordt. Schenk het mengsel vervolgens door een zeef om de pitjes van de frambozen te verwijderen.

9. Haal de cheesecake uit de vorm door met een mes langs de rand van de springvorm te gaan en deze los te maken. Zet de taart vervolgens op een mooie serveerschaal en giet het frambozenmengsel over de bovenkant van de cheesecake.

10. Leg tot slot de rest van de frambozen in het midden van de taart en je bent klaar om te serveren!