




Roze Cheesecake

16 porties    enige ervaring gewenst tot 30 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

250 g bloem
½ zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
60 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
125 g zachte boter
1 ei
Dr. Oetker Bakspray

Voor de vulling:

500 g plattekaas
125 g frambozen (diepvries)
125 g bosbessen
5 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
½ zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
100 g suiker

Voor de decoratie:

poedersuiker

- ① **Voor het deeg:**
Verwarm de oven voor. Vet de springvorm in met Bakspray.

Elektrische oven: 200 °C
Heteluchtoven: 180 °C

- ② Meng de bloem, het zakje Backin bakpoeder, de suiker, de boter en het ei tot een glad deeg.
- ③ Rol de helft van het deeg uit en bedek er de ingevette springvorm mee. Bak 12 minuten in de oven. Laat afkoelen op een rooster.

Baktijd: 12 minuten

- ④ Doe hetzelfde met het resterende deeg, maar snij het deeg in 8 taartstukken vóór het bakken. Laat opnieuw afkoelen.

Baktijd: 12 minuten

- ⑤ **Voor de vulling:**
Week de gelatineblaadjes 15 minuten in koud water.



Dr. Oetker n.v

- 6 Verwarm de frambozen en plet ze wat fijn met behulp van een vork. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en roer goed door.
- 7 Giet daarna de plattekaas in een kom, en voeg 1 zakje Bourbon vanillesuiker en 100 g suiker toe. Meng er het frambozenmengsel onder. Voeg tenslotte de bosbessen toe.
- 8 Leg de voorgesneden koekbodem in de springvorm. Giet er de vulling over. Bedek met de tweede koekbodem en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
- 9 Haal de cheesecake uit de koelkast. Maak de springvorm los, leg een bord op de cheesecake en draai om. Verwijder de bodem van de springvorm en bestrooi met poedersuiker.

