**Cheesecake van Ilse**

Nodig:

De bodem:

1 pak Bastogne koekjes

100 gram roomboter

De vulling:

600 gram monchou

120 ml slagroom

3 eieren

200 gram witte chocolade (zorg voor goede kwaliteit, dit proef je echt terug)

200 gram suiker

1 el bloem

citroensap, dit voeg ik zelf altijd naar smaak toe, maar dat is heel persoonlijk

Springvorm (22/24 cm)

Keukenmachine

Bereiding bodem:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maal de koekjes fijn in de keukenmachine en smelt de boter. Roer dit alles goed en druk goed aan op de bodem. Plaats nu de bodem in de oven en bak deze voor 10 minuten.

Bereiding vulling:

Doe alle ingrediënten, behalve de chocolade, in een kom en meng het goed. Hierna ga je de chocolade smelten, bij voorkeur au bain marie. Als de chocolade helemaal gesmolten is voeg je dit toe aan de rest in de mengkom. Haal de bodem uit de oven en voeg hier het mengsel aan toe.

Oven:

Als je de mogelijkheid hebt om in een gewone oven te bakken, heeft dit te voorkeur. Bij een hetelucht oven moet je oppassen, de temperatuur moet dan aanzienlijk omlaag (130/140 max. 150 graden) en ook zal de baktijd omlaag moeten. Mijn kleine vorm, bak ik altijd 60 minuten op 150 graden waarna ik de taart volledig laat afkoelen in de oven met de deur dicht.

Normale oven: 120 min. op 175 graden

Tip: als de cheesecake te snel te bruin wordt, kun je er voor kiezen om de laatste 30 min. aluminiumfolie over de taart te doen.

Laat de taart tenminste 4 uur opstijven in de koelkast.

Aarbei-framboos saus:

Ik gebruik altijd diepvriesfruit. Ik kies altijd voor 2/3 aardbei en 1/3 framboos en hier doe ik geleisuiker bij naar smaak. Pureer dit goed en laat het nog 2 minuutjes koken.

Caramelsaus:

http://www.zoetrecepten.nl/recepten/basisrecept-salted-caramel/