**New York cheesecake met chocolade van Gordon Ramsay**

Nodig:

150 g volkorenbiscuit

15 g geschaafde amandelen, geroosterd

60 g boter, gesmolten

75 g pure chocolade (minimaal 65 procent vaste cacaobestanddelen), grof gehakt

150 g fijne tafelsuiker

250 ml zure room

600 g verse roomkaas

2 grote eieren

1 theelepel vanille-essence

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet een springvorm van 23 cm in met boter. Breek de biscuits in kleine stukjes. Maal ze samen met de amandelen fijn in een keukenmachine. Schenk de gesmolten boter erbij en meng tot er een samenhangend mengsel ontstaat. Schep het mengsel in de springvorm en druk het aan met een spatel, zodat de korst gelijkmatig wordt. Bak het mengsel 10-15 minuten in de voorverwarmde oven, tot het goudbruin is. Zet de oventemperatuur op 140 °C. Smelt de chocolade in een hittebestendige kom op een pan nauwelijks sudderend water. Roer tot de chocolade glad is. Neem de kom van het vuur. Meng de overige ingrediënten met een elektrische mixer in een grote mengkom. Schenk het mengsel in de springvorm en tik de vorm zachtjes op het werkvlak, zodat het mengsel gelijkmatig verdeeld wordt en eventuele grote luchtbelletjes verdwijnen. Sprenkel de gesmolten chocolade over de taart. Bak de taart ongeveer 30 minuten, tot de vulling langs de rand gestold is, maar in het midden nog enigszins zacht aanvoelt wanneer u de vorm voorzichtig heen en weer schudt. Zet de oven uit en laat de taart langzaam afkoelen in de oven, bij voorkeur gedurende een nacht. Tijdens het afkoelen stijft de vulling verder op en als u de taart te vroeg uit de oven neemt, kan de vulling barsten. Verwijder de springvorm en zet de taart op een groot bord of een taartplateau. De taart smaakt gekoeld het best.

Tip

'Deze New Yorkse cheesecake is vol, romig en extra decadent door de garnering van gesmolten pure chocolade. Compote van verse vruchten smaakt heerlijk bij deze machtige taart. Amerikanen bedekken de taart met bosbessencompote, maar compote van gemengde bessen of andere zure vruchten is ook erg lekker.' - Gordon Ramsay