**Witte chocoladecheesecake met aardbeiensaus**

Nodig:

*Cheesecake:*

250 gram Jodenkoeken

75 gram ongezouten roomboter

200 gram witte chocolade

600 gram naturel roomkaas

50 gram kristalsuiker

100 gram crème fraîche

1 eetlepel maïzena

3 eieren

1 eidooier

*Aardbeiensaus:*

250 gr verse aardbeien

50 gr kristalsuiker

1 el citroensap

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 150℃ en zet een ovenschaal met een laagje water onderin de oven. Bekleed de bodem van de springvorm met een vel bakpapier en vet de randen in. Maal de Jodenkoeken fijn in een keukenmachine of sla erop met een deegroller. Smelt ondertussen de boter in een steelpannetje. Schep de koekkruimels door de gesmolten boter en stort de bodemmix in de springvorm. Druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Smelt voor de cheesecakevulling de witte chocolade in een pannetje of au bain-marie. Klop ondertussen de roomkaas samen met de kristalsuiker, crème fraîche en maïzena tot een klontvrij geheel. Schep de gesmolten chocolade bij de rest van de ingrediënten in de kom en roer goed door. Spatel vervolgens een voor een de eieren en tot slot ook de eidooier door het cheesecakebeslag. Stort het beslag in de springvorm en bak de cheesecake 75 minuten in het midden van de oven. Doe na 75 minuten de ovendeur open en laat de cheesecake nog een uur in de openstaande oven (die staat inmiddels uit!) afkoelen en vervolgens volledig op kamertemperatuur. Laat de cheesecake 6 uur tot een nacht opstijven in de koelkast. Verwijder voor de aardbeiensaus de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in stukken. Doe de aardbeien samen met de suiker en het citroensap in een steelpan. Breng het geheel aan de kook en laat de aardbeien gedurende 10 minuten op laag vuur zacht worden. Prak de aardbeien af en toe met de lepel fijn. Haal de geprakte aardbeien door een zeef en vang de saus op. Zet de aardbeiensaus in de koelkast om volledig af te koelen. Garneer de opgesteven cheesecake met aardbeiensaus en desgewenst met verse aardbeien.