

Huisgemaakte Oreo-Chocoladecheesetaart van Daens

Ingrediënten

bodem:

- ong. halve rol biscuitkoekjes
- 10 oreokoekjes waar chocolade omheen zit
- 100 gr boter

beslag:

- 700 gr verse roomkaas
- 200 gr kristalsuiker
- 4 eieren
- 250 gr pure chocolade
- en wat extra koekjes om op de taart te doen

Bereiding:

Doe de koekjes met gesmolten boter in de magimixer. Doe bakpapier in de taartvorm en doe het koekjesmengsel erin en druk het aan. Daarna mag het in de koelkast.

De chocolade mag nu au-bain marie gesmolten worden. De eieren met de suiker in de magimix mengen. Daarna de roomkaas erbij, tot het een glad mengsel is. De gesmolten chocolade toevoegen en of 1 seconde de magimix aanzetten, of met een vork door het beslag draaien (voor het marmer-idee).

Nu op 165 graden voor ongeveer 45 minuten in de oven. De taart moet op het einde nog wel een beetje wiebelig zijn.

Als de taart is afgekoeld mogen er wat verkruimelde oreo-koekjes als garnering op.

Geniet ervan!

