

Rabarber & frambozen - witte chocoladecheesecake

Ingredienten:

- 600 g roomkaas op kamertemperatuur
- 200 ml crème fraîche
- 200 g witte chocolade calllets (Dr Chocolate)
- 50 g suiker
- rasp van 1 vanillestokje
- 4 eieren
- evt beetje maïzena om in te dikken

Voor de rabarber-frambozenjam

- 500 g rabarber
- 750 g frambozen
- 500 g geleisuiker
- 5 - 6 schone jampotjes (voor restant jam)

Voor de bodem:

- 175 g Amersfoortse Keikoekjes
- 75 g boter, gesmolten
- 1 tl speculaaskruiden

Bereiding:

Maak eerst de rabarber-frambozenjam. Maak de rabarber schoon en snijd hem in stukjes. Bewaar een paar stengels rabarber en een handjevol frambozen voor de garnering van de taart. Meng de rabarber met de frambozen en de suiker in een ruime pan en breng langzaam onder voortdurend roeren aan de kook. Verdeel de jam over de schoongemaakte potjes, sluit ze af en de potten ondersteboven op een schone theedoek. Laat afkoelen. Gebruik 1-2 potjes rabarber-frambozenjam voor de taart. Verwarm de oven tot 200 °C. Beleg de bodem van de springvorm met bakpapier (knip de bakpapier rondom bij). Hak de koekjes fijn in een kom tot het kruimels zijn. Meng er de gesmolten boter en speculaaskruiden door. Verdeel het mengsel over de bodem en strijk glad. Laat afkoelen op een rooster.

Verwarm de chocolade en de crème fraîche in een pan. Voeg de rasp van het vanillestokje toe. Laat al roerende smelten tot een zachte massa. Laat het even afkoelen. Mix in een aparte kom de roomkaas en de eieren en mix gedurende 1 minuut. Voeg daarna de gesmolten chocolade toe en mix tot een gladde massa. Schenk de chocolade-cheesevulling in de springvorm en strijk glad met een spatel. Bak de taart ong. 10 minuten in het midden van de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 150 °C en bak de taart zo'n 40-50 minuten. Zet de oven uit en laat nog 1 uur staan. Breng ondertussen de overige rabarber aan de kook en zodra deze kookt, haal je de rabarber van het vuur en zeef je het vocht eruit. De rabarber moet heel blijven voor een mooie garnering. Strijk vervolgens de rabarber-frambozenjam over de vulling. Versier de taart met rabarber en frambozen en garneer voor een extra feestelijk effect met eetbare viooltjes.

Eetsmakelijk!

Met dank aan: Tuinderij Eyckentstein in Maartensdijk (rabarber) en Bakker van de Meer & IJssalon San Marco (Amersfoortse Keikoekjes)

