

Cheesecake met Witte chocolade en Passievruchtensaus

Gebak of nagericht voor 10-12 personen

boodschappen voor bakblik rond 23cm

100 g boter gesmolten (plus om in te vetten)

300 g spritsen gestampt (koek)

150 g witte chocola

7 geletine blaadjes

60 ml melk

500 g zachte roomkaas

blikje gecondenseerde melk

30 ml slagroom

pulp van 6 passievruchten

Bereiding:

Vet de springvorm (23cm Ø) in met boter

Meng de gestampte spritsen met de (100g) boter en verdeel over de bodem en druk stevig aan.

Zet de springvorm nu voor 30 minuten in de koelkast.

Verwarm ondertussen de chocola Au bain-marie en roer tot het mengsel geheel glad is.

Week de geletineblaadjes 5 minuten in koud water.

Klop de slagroom tot er zachte pieken ontstaan.

Verwarm de melk in een pan op een middelhoog vuur tot net onder het kookpunt.

Knijp nu de geletineblaadjes uit en voeg ze toe aan de melk tot ze zijn geheel zijn opgelost.

Meng nu de roomkaas, gecondenseerde melk en de melk in een keukenmachine tot een glad mengsel.

Voeg nu de chocolade toe en meng kort mee. Spatel nu de slagroom door het mengsel.

Giet het mengsel in de taartvorm en laat minimaal 6 uur opstijven in de koelkast.

Pureer ondertussen de passievruchtenpulp kort in een keukemachine om de pitjes te scheiden van het sap. bewaar de pitjes en het sap.

Verwarm de suiker en 100ml koud water in een steelpan op een laag vuur en roer om de suiker op te lossen. Draai dan het vuur iets hoger en laat het mengsel 6-8 minuten doorkoken tot een mooie gouden caramel ontstaat terwijl je de pan wentelt en met een nat kwastje de zijkanten schoonmaakt.

Voeg nu de passievruchtensap erbij (Voorzichtig het spat en is heet!) Draai het vuur lager en roer tot een glad mengsel. Laat dit nu een beetje afkoelen en roer de bewaarde pitjes erdoor.

laat dit tot gebruik in de koelkast staan.

besprenkel voor het opdienen de taart met de passievruchtensaus en dien op.

