

Ingrediënten

1 Rol(len) Oreo's golden
200 g Bakken.nl Cheesecakemix
400 g (gram) Verse roomkaas (bijv. MonChou)
125 g Crème fraîche
4 stuk(s) Ei
150 g (gram) Passievrucht (diepvries)
1 tl (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
Suiker (kristalsuiker)
1 el (eetlepels) Water

Keukenspullen

Bakframe rechthoek
Mixer met gardes
2 stuk(s) Kom
Steelpan
Schaaltje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **elektrische oven 140°C** of **heteluchtoven 130°C**. Dit recept heeft de voorkeur voor elektrische oven.

Bekleed debodem en de zijkant van het bakframe met bakpapier en vet de randen in met bakspray of boter.

2. Koekjesbodem maken

Verkruimel de **golden oreo's (1 rol)** in een kom. Bedek vervolgens de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit aan met de bolle kant van een lepel.

3. Cheesecakevulling maken

Doe de **passievrucht (150 gram)** en eventueel wat **suiker (naar smaak)** in een pannetje. Breng dit aan de kook. Los in een klein schaaltje met een **eetlepel water** de **maizena (1 tl)** op. Voeg dit toe aan de passievrucht. Roer totdat het mengsel begint op te stijven. Laat dit vervolgens afkoelen.

Klop dan met een mixer de **MonChou (400 g)** glad en meng dit vervolgens met de crème fraîche tot een geheel. Voeg de **eieren (4 stuks)** en de **Bakken.nl cheesecakemix (200 g)** toe en meng 2 minuten op de laagste stand.

Verdeel het beslag over de kruimelbodem. Verdeel de passievrucht over de cheesecake. Doe dit door kriskras hoopjes passievrucht met een eetlepel te verdelen over de cheesecake. Neem daarna een satéprikker of de achterkant van een theelepeltje en trek de passievrucht rondjes uit elkaar. Zo ontstaat er een marmereffect.

Bak de taart in 50 - 60 minuten gaar.

Laat de cheesecake ongeveer 1,5 uur afkoelen en plaats de taart daarna minimaal 1,5 uur in de koelkast.

Cheesecake bewaren

Wil je weten hoe je cheesecake het beste bewaard? Kijk dan naar ons artikel: [Alle baksel bewaartips](#).