

Ingrediënten

75 g Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Dr. Oetker Mix voor Kruimelbodem
200 g Bakken.nl Cheesecakemix
250 g Crème fraîche
400 g MonChou (Zacht & Luchtig)
4 stuk(s) Ei
Aardbeienjam

Keukenspullen

Steelpan
12 stuk(s) Cupcakevormpje
Muffin bakvorm
Mengkom
Mixer met gardes
Uitsteekvormpje hart

1. Voorbereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 120°C / hetelucht 110°C).

Plaats 12 cupcakevormpjes in de holletjes van een muffinbakblik.

2. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (75 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van de **kruimelbodemmix (250 g)** door de gesmolten boter. Verdeel de kruimelbodem over de cupcakevormpjes en duw stevig op de bodem aan met met bijvoorbeeld een theelepeltje.

3. Cheesecake

Doe de **MonChou Zacht & Luchtig (400 g)** en de **crème fraîche (250 g)** in een kom en klop dit met de mixer met gardes op de laagste stand tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen). Voeg de **eieren (4 stuks)** en de **Bakken.nl Cheesecakemix (200 g)** toe en klop het mengsel met de mixer op de laagste stand in een halve minuut tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen). Vul de cupcake vormpjes tot net 1 cm onder de rand.

4. Aardbeien hartjes maken

Pak nu de hartuitsteker en zet deze voorzichtig in het midden van de cupcake. Vul het hartje met een klein laagje **aardbeienjam**.

Trek de hart uitsteekvorm voorzichtig naar boven toe weg, je hebt nu een hartje op je cheesecake. Herhaal dit bij de overige cupcakejes totdat je alle cheesecake cupcakejes van een hart hebt voorzien. Plaats het muffinblik in de oven en bak de cheesecake cupcakes in gaar en goudbruin in ongeveer 50 minuten. Laat de cheesecake cupcakes ongeveer een uur afkoelen en plaats deze daarna minimaal 2 uur in de koelkast om goed op te stijven.

Aardbeiensaus

In plaats van jam kun je ook aardbeiensaus gebruiken.