

## Ingrediënten

150 g Boter (ongezouten roomboter)  
4 stuk(s) Ei  
1 pak(ken) Koopmans Havermoutappeltaart  
1 Blik(ken) Abrikoos (halve)  
500 g Roomkaas  
100 g Suiker (fijne)  
2 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Bakpapier  
Mixer met gardes  
Vergiet

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Vet de springvorm in met boter of een bakspray.

### Bakpapier

Als je een stuk bakpapier op de bodem van de springvorm legt, dan kun je de taart makkelijk uit de vorm krijgen en je beschermt de bakvorm.

## 2. Havermoutdeeg maken

Roer **boter (150 g)** zacht in een beslagkom en klop een **ei (1 stuks)** los in een bakje.

Doe 1/3 van het ei in de beslagkom samen met de **mix (1 pak Koopmans Havermoutappeltaart)**

Mix dit tot een grof kruimelig havermoutdeeg met een mixer met garden.

Vet de bakvorm in en bedek de bodem met bakpapier.

Doe 1/3 van het taartdeeg in de springvorm en bedek daar de bodem mee, bedek daarna met 1/3 deel de randen.

Zet de springvorm in de koelkast en laat de **abrikozen (1 blik)** uitlekken in een zeef of vergiet.

## 3. Cheesecakevulling maken

Maak de cheesecake vulling door **roomkaas (500 g)**, **suiker (100 g)**, **eieren (3 stuks)** en **maizena (2 el)** te mengen met de mixer.

Schenk de cheesecake vulling op de bodem van de havermouttaart en bedek de cheesecakevulling helemaal met abrikozen (bolle kant naar boven).

Bedek het met het resterende kruimeldeeg.

## 4. Havermouttaart bakken

Bak de havermouttaart met cheesecakevulling in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin.

Laat de havermouttaart met cheesecakevulling ongeveer een uur afkoelen in de vorm.