Oreo® cheesecake

Ingrediënten

150 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
80 g Boter (ongezouten roomboter)
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
600 g (gram) MonChou®
125 g Crème fraîche
3 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Eidooier
1 el (eetlepels) Custard (bijv. Koopmans)
1 Pak Oreo® original
Boter of bakspray om mee in te vetten

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(elektrisch 150°C / hetelucht 130°C).**

Bekleed de springvorm met bakpapier en vet in met boter of bakspray.

2. Cheesecakebodem maken

Smelt de **roomboter (80 g)** in een pannetje of in de magnetron.

Verkruimel de **koekjes (150 g)** en meng de gesmolten boter door de kruimels.

Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvorm. Druk de kruimels aan met de bolle kant van een lepel voor een mooie gelijkmatige bodem.

Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast, zodat de bodem lekker stevig wordt als de boter weer stolt.

3. Cheesecake met Oreo® maken

Mix de **roomkaas (600 g)** en **kristalsuiker (150 g)** tot een glad mengsel.

Spatel één voor één **de eieren (3 stuks)** door het cheesecake-mengsel. Meng vervolgens de **eidooier (1)** en **custard (1 el)** door het mengsel. Snijd of breek de **Oreo® koekjes (1 pak)** in stukjes.

Meng met een spatel 2/3e van de koekjes door het cheesecakebeslag. Verdeel het beslag over de kruimelbodem.

4. Oreo® cheesecake bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de oven bak de Oreo® cheesecake in ca 60-70 minuten gaar.

Zet de oven uit. Laat de Oreo® cheesecake nog 1 à 2 uur in de oven staan, met de ovendeur op een kier. Zet de cheesecake hierna minimaal 2 uur in de koelkast.

> **Gaar?**
> Controleer of de cheesecake gaar is door de bakplaat in de oven voorzichtig heen en weer te schuiven. De cheesecake is gaar als de buitenkant stevig is en in het midden nog wat meebeweegt en een beetje zacht is, zoals bij pudding. Let op: als de cheesecake begint te rijzen, haal deze dan direct uit de oven.

5. Decoreren

Verdeel, vlak voor het serveren, de resterende Oreo® koekstukjes over de cheesecake.

Hak eventueel grof wat witte chocolade en verdeel dit over de taart.