Cheesecake met blauwe bessensaus

Ingrediënten

160 g (gram) Bastognekoek
65 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
300 g (gram) Kwark
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
200 g (gram) Roomkaas
2 Stuk(s) Ei
Sap van één limoen
5.5 tl. (theelepels) Blauwe bessenjam

Keukenspullen

Bakvorm (vierkant)
Bakpapier
Hakmolen
Steelpan
Mixer met gardes
Staafmixer
Spuitzak

1. Voorbereiden

Bekleed de bakvorm met bakpapier.

Maak met de hakmolen koekkruimels van de **bastognekoeken (160 g)**. Smelt de **boter (65 g)** in een pannetje. Roer de koekkruimels goed door de boter. Stort de massa in de bakvorm en maak het plat met de bolle kant van een lepel.

Bedek de bodem van de taart met de **chocolate chips (0,5 zakje)**. Zet de bakvorm in de koelkast om op te stijven.

Verwarm de oven ondertussen voor (elektrisch 135°C / hetelucht 135°C).

2. Cheesecake bereiden

Maak ondertussen ook de vulling voor de cheesecake. Klop de **kwark (300 g)**, **suiker (125 g)**, **roomkaas (200 g)**, **eieren (2 stuks)** en het **sap van de limoen (1 stuk)** met de mixer op een lage stand door elkaar. Blijf kloppen totdat alles goed gemengd is.

Stort het mengsel voorzichtig in de taartvorm. Verdeel tijdens het storten goed, zodat de chocolate chips niet verschuiven naar één kant.

3. Cheesecake decoreren en bakken

Pureer de **blauwe bessenjam (5-6 el)** met een staafmixer. Doe de bessensaus in een spuitzak. Knip er een klein stukje af. Maak strepen op de cheesecakevulling met ongeveer 1,5 centimeter tussen de strepen.

Neem de achterkant van een vorkje of lepel en maak rondtrekkende bewegingen door de rijen bessensaus. Zo ontstaat er een marmerpatroon.

Bak de cheesecake 40-45 minuten. Zet hierna de oventemperatuur terug naar 100 graden. Bak de cheesecake nog 20 minuten. Laat de cheesecake volledig in de oven afkoelen.