Driedubbel verwen cheesecake

Ingrediënten

250 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Pure chocolade
150 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
450 g (gram) Poedersuiker
3 Stuk(s) Ei
75 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
400 g (gram) Roomkaas
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
250 g (gram) Frambozen
1 tl (theelepels) Citroen aroma (Dr. Oetker)
3 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
500 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø26 cm
Dr. Oetker Bakspray
Spatel

1. Voorbereiden

Doe een stukje bakpapier op de bodem van de springvorm en vet de randen in.

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 170°C).

2. Bodem maken

Verkruimel de **tarwebiscuits (250 g)**. Smelt de **boter (150 g)** in een pannetje en roer de koekjes erdoor.

Verdeel de koekkruimels met boter of de springvorm bodem en druk het aan met de bolle kant van een lepel.

3. Brownielaag maken

Smelt de **pure chocolade (200 g)** au bain-marie.

Meng de zachte **boter (150 g)** met de **poedersuiker (150 g)** in een kom. Voeg het **ei (1 stuks)** toe en mix het goed door.

Voeg beetje bij beetje de **bloem (75 g)** toe, terwijl je mixt.

Als het mengsel egaal is voeg je langzaam de gesmolten chocolade toe. Blijf ondertussen mixen. Zet de mixer op de hoogste stand en klop het luchtig.

Verdeel het chocolademengsel over de koekjesbodem en strijk het glad.

4. Cheesecakelaag maken

Klop de **roomkaas (400 g)**, **poedersuiker (150 g)**, **vanillesuiker (1 zakje)** tot een dik glad beslag. Voeg de **eieren (2 stuks)** een voor een toe en klop na elk ei het beslag even goed door. Voor je het volgende ei toevoegt moet het beslag glad en romig zijn.

Klop het beslag na het toevoegen van het laatste ei, nog 1 minuut op de hoogste stand. Is de cheesecakevulling luchtig, verdeel het dan over het browniebeslag.

Bak de cheesecake ongeveer 30-40 minuten. Als de taart stevig aanvoelt en de randen goudbruin zijn is de taart klaar. Laat 'm afkoelen en zet 'm daarna minimaal 2 uur in de koelkast.

5. Frambozenmousse maken

Breng de **frambozen (250 g**, diepvries of vers) met **poedersuiker (150 g)** en **Citroen Aroma (1 tl)** aan de kook. Roer het goed door. Laat het daarna afkoelen, tot handwarm. (Je zou er met je vinger in kunnen dippen, maar het is nog wel warm).

Week ondertussen de **gelatine (3 blaadjes)** ongeveer 5 minuten in koud water.

Knijp de blaadjes uit.

Neem een paar lepels van de nog warme frambozenmousse en los de gelatineblaadjes daar in op. Voeg dit toe aan de frambozenmousse.

Laat de frambozenmousse helemaal afkoelen.

Klop de **slagroom (500 ml)** stijf en spatel het door het frambozenmengsel.

Spatel de frambozenmousse over de cheesecake en laat 'm verder opstijven in de koelkast.

Versier de cheesecake eventueel met verse frambozen en bosbessen.