Ronde cheesecake mango-passievrucht slof

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Ronde Vruchtenslof
200 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
1 tl. (theelepels) Water
225 g (gram) Roomkaas
30 g (gram) Kokosrasp
175 ml Slagroom (ongezoet)
40 g (gram) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
1 Stuk(s) Mango
1 Stuk(s) Passievrucht (vers)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Mengkom

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur (Elektrische oven: 210 °C, Heteluchtoven: 200 °C en Gasoven: Stand 5) .

Vet de springvorm in met boter of met bakspray.

2. Ronde Vruchtenslof bakken

Klop met de mixer met gardes de **boter (200 g)** zacht in een mengkom. Voeg de **bakmix (1 pak)** en het **water (1 el)** toe.

Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand tot een kruimeldeeg en kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.

Maak een bol van het deeg en druk dit gelijkmatig uit over de bodem van de springvorm. Plaats de springvorm op het rooster onderin de oven (bij combimagnetron niet op de glasplaat, maar op een bakplaat of rooster bakken).

Bak de slof in 15-17 minuten gaar en goudbruin.

3. Cheesecake topping bereiden

Klop de **slagroom (175 ml)** met de **vanille suiker (40 g)** en de **klop-fix (2 zakjes)** op tot een stevige slagroom.

Roer de **roomkaas (225 g)** los en roer de **kokosrasp (20 g)** door de roomkaas. Schep de opgeklopte slagroom door de roomkaas. Breng evt. op smaak met meer suiker of meer kokos. Doe de vulling in een spuitzak en laat deze even opstijven in de koelkast (ongeveer 30 minuten).

4. Ronde Vruchtenslof decoreren

Spuit de topping in toefjes op de sloffenbodem.

Maak de **mango (1 stuk)** schoon en snij het vruchtvlees in blokjes. Leg dit op de cheesecake topping. Snij als laatste de **passievrucht (1 stuk)** doormidden en verdeel het vruchtvlees over de mangoblokjes. Versier de slof eveventueel met extra kokosrasp.