

Ingrediënten

100 g boter

375 g zandkoekjes

250 g witte chocolade

375 g Campina Halfvolle Verse Kaas

3 eetlepels maïzena

3 eieren

100 g suiker

375 g aardbeien



Recept

In de koelkast: 90 minuten

1. Verbrokkel de koekjes in een kom. Smelt de boter en vermeng met de koekjes.
2. Vul vervolgens de bodem van die bakvorm met het mengsel.
3. Laat de witte chocolade au bain-marie smelten.
4. Meng de suiker en de maïzena in een kom.
5. Kluts het ei en klop het los.
6. Voeg de kaas toe, klop het geheel los. Voeg vervolgens de gesmolten chocolade toe. Blijf ondertussen goed roeren.
7. Giet de massa in de bakvorm en plaats gedurende 1 uur in de oven op 120° C. Verlaag dan de temperatuur naar 110° C en laat nog een halfuurtje verder bakken.
8. Laat afkoelen en neem de cheesecake uit de bakvorm.
9. Snijd de cake in stukken.
10. Versier vervolgens met stukjes aardbei.

Bron



<https://recepten.campina.be/recept/cheesecake-van-witte-chocolade-en-aardbeien/1276>



Info Martine Lycke



100 g boter smelten in microgolf in grote kom

Ondertussen 375 g zandkoekjes mixen.

Boter en koekjes mengen
Bakpapier in vorm leggen
En koekjesmengsel erop pletten



250 g witte chocolade smelten in microgolf



Mengen: 375 g verse kaas
3 el maïzena
3 eieren
100 g zusto suiker (beter minder !)

Gesmolten chocolade eronder mengen
en in de vorm gieten

Oven :
120 °C - 1 uur
110 °C - 30 minuten



Taart iets laten afkoelen in vorm en daarna bakpapier verwijderen

Laten afkoelen

Aardbeien in schijfjes snijden en op de taart leggen
Eventueel wat poedersuiker voor het oog.

Zeer zoete taart - dus mocht minder suiker
Niets speciaals
Lang in oven

Denk op site van Campina dat ze de taart omgekeerd opdienen

