



Cheesecake bites

6 taartpunten



Eenvoudig



tot 25 Min.



Voor de cheesecake bites:

1 pak Dr. Oetker Verwen Cheesecake (met Frambozensaus)
kuipje MonChou (Zacht & Luchtig)
125 g Crème fraîche
35 g boter
2 eieren
50 g gepelde pistachenoten (ongezouten)

Voor de topping:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin
20 g gepelde pistachenoten (ongezouten)
100 g vers fruit naar keuze

Extra nodig:

mixer met garden
lepel

- 1 Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

Elektrische oven: 150°C
Heteluchtoven 140°C

- 2 Hak de pistachenoten (50 g) fijn. Smelt 35 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje bodemmix samen met de gehakte pistachenoten door de gesmolten boter. Roer dit goed door. Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de kruimelbodem en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.
- 3 Doe de MonChou Zacht & Luchtig (kuipje 200 gram) en de crème fraîche in een kom en mix dit met de mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen). Voeg de eieren en de Cheesecakemix toe en mix het met de mixer op de laagste stand in een halve minuut tot een glad mengsel (niet luchtig kloppen).
- 4 Verdeel het mengsel over 2 kommen. Voeg bij één helft het zakje frambozensaus toe en meng dit goed door. Verdeel de Cheesecake met de frambozen saus gelijkmatig over de bakvorm. Giet hier vervolgens voorzichtig de andere helft naturel Cheesecake op.
- 5 Plaats de Cheesecake in de voorverwarmde oven en bak in ca. 50 minuten gaar. Zet de oven uit en laat de Cheesecake vervolgens 1 uur afkoelen in de oven met de deur op een kier.
- 6 Laat de cheesecake vervolgens op een rooster verder afkoelen. De cheesecake stijft tijdens het koelen nog verder op en plaats deze daarna nog minimaal 2 uur in de koelkast.
- 7 Snijd de cheesecake in gelijke punten.
- 8 Verwijder de deksel en aluminiumfolie van de Dr. Oetker Choco dip bruin. De geopende beker 1,5 minuut bij 300 Watt verwarmen. De Choco dip goed doorroeren. Zo nodig een of twee keer 20 seconde opnieuw verwarmen bij 300 Watt en doorroeren tot de Choco Dip volledig vloeibaar is.
- 9 Trek dunne lijntjes chocolade over iedere punt Cheesecake met behulp van een lepeltje. Hak de pistachenoten fijn en verdeel over de Cheesecake. Decoreer met vers fruit naar keuze.