



## Ingrediënten

### Taartbodem

- 250 gram Lotus speculoos
- 60 gram zonnebloemolie

### Cheesecakevulling

- 800 gram roomkaas of zuivelspread naturel
- 200 gram suiker
- 5 eieren
- 50 gram crème fraîche
- 2 tl vanille-extract
- 25 gram bloem

### Topping

- 100ml slagroom vloeibaar
- 200 gram witte chocolade
- Rode kleurstof

## THE PINK CLAP TRIUMPH TREAT

### recept

Vet een springvorm (ongeveer 26 cm) in en leg een vel bakpapier op de bodem - zo voorkom je gedoe achteraf. Verwarm vervolgens de oven voor op 180 graden Celsius, zodat we aan de slag kunnen met het leuke deel; het verkruimelen van de koekjes. Dit doe je makkelijk en leuk door ze in een (afsluitbaar) zakje te stoppen en erop los te gaan met een deegroller. Zorg ervoor dat ze goed verkruimeld zijn. Meng vervolgens de zonnebloemolie erdoor, alles moet mooi gemixt zijn. Bedek de bodem van de springvorm met de kruimels, lekker aandrukken en hup de oven in voor 15 tot 20 minuten.

Zodra de bodem klaar is, haal je deze uit de oven. Zorg dat de oven iets afkoelt, want hij moet 150 graden Celsius zijn voor het volgende onderdeel.

Terwijl de bodem bakt kunnen we door met de vulling, jum! Klop de roomkaas of zuivelspread luchtig. Voeg de suiker en een vleugje vanille-extract toe. Mix dit ongeveer 2 minuten. Voeg dan één voor één de eieren toe, samen met de crème fraîche. Meng alles goed door. Tip: schraap met een pannelikker langs de randen en bodem, zo weet je zeker dat alles mooi wordt meegenomen. Srooi als laatste de bloem erbij en mix tot je een romig, egaalmengsel hebt.

Giet het cheesecakemengsel in de bakvorm en zet 'm in het midden van de voorverwarmde oven (150 graden Celsius is, niet vergeten!). Bak de cheesecake voor zo'n 70 minuten en laat 'm dan nog 2 uurtjes in de oven staan. Zet 'm daarna minimaal 3 uur in de koelkast (geloof me, het is het wachten waard).

Wanneer de taart is afgekoeld, is het tijd om 'm extra leuk én lekker te maken. Smelt 200 gram witte chocolade au bain-marie. Meng geleidelijk de vloeibare slagroom erdoor. Afhankelijk van hoe dun je de topping wilt hebben, kan je meer of minder vloeibare slagroom gebruiken. Voeg tot slot een paar druppeltjes rode kleurstof om het lekker roze te maken en giet dit over de cheesecake. Oh, en een tip: houd een beetje chocolade apart om te raspen. De schilfers kun je namelijk gebruiken als leuke decoratie op de taart.

Et voilà, Smakelijk eten ;)