

## Zomerfruit cheesecake / Summer fruit cheesecake



### De boodschappen

- 700 gram Philadelphia (kamertemperatuur)
- 50 gram fijne suiker
- 300 gram witte chocolade
- 250 ml slagroom
- 500 gram vers fruit
- 100 gram koekjes

**In deze tijd van het jaar gebruiken wij graag verse aardbeien, frambozen & bosbessen.** Ze smaken erg lekker in combinatie met de witte chocola en ze staan zo mooi op gebak. Vandaag maken we een cheesecake zonder bakken - superhandig om met de kids te maken - met lekker veel vers zomerfruit.

### Zo maak je de cheesecake

Begin met het (au bain marie) smelten van de chocola en laat het afkoelen.

Bekleedt een 25 cm cakeblik met vershoudfolie.

Schep de philadelphia in een grote kom.

Voeg slagroom&suiker aan de roomkaas toe en mix het luchtig.

Roer de lauwe chocolade glad en schep het de chocola bij het roomkaas-mengsel.

Mix het er snel doorheen tot een geheel en vul de vorm tot 1/3 met de roomkaas mix.

Schep 250 gram schoongemaakt fruit op de onderste laag.

Schep de rest van de mix op het fruit en strijk de bovenkant glad met een lepel.

Druk de koekjes in de cheesecake, zij vormen de bodem.

Trek plastic vershoudfolie over het cakeblik en zet de cake een nachtje in de ijskast.

Zet een passende schaal op de cakevorm en keer de cakevorm in 1 beweging om.

Til de vorm eraf en verwijder dan voorzichtig het folie.

Leg het restant fruit bovenop de cheesecake en hij is klaar!

**Heerlijk!**

## Zomerfruit cheesecake / Summer fruit cheesecake



### Shopping list

- 700 grams cream cheese (room temperature)
- 50g caster sugar
- 300 grams of white chocolate
- 250 ml double cream
- 500 grams of fresh fruit
- 100 grams of cookies

**This time of year we like to use fresh strawberries, raspberries and blueberries.** They taste really good in combination with the white chocolate and they look beautiful on your cake. Today we make a cheesecake without baking - super handy to make with the kids - with lots of fresh summer fruit.

### How to make the cheesecake

Start with melting the chocolate (au bain marie) and letting it cool.

Line a 25 cm baking tin with cling film.

Ladle the cream cheese into a big bowl, add the cream and sugar and mix it fluffy.

Stir the lukewarm chocolate smooth and add the chocolate to the cream cheese.

Mix it quickly together until it's combined.

Fill the cake tin up to 1/3 with the cream cheese mixture.

Scoop 250 gram washed fruits over the bottom layer.

Cover the tin with the remaining cheese mixture, smoothen the top.

Press the cookies in the top layer, they make the base.

Cover the baking tin with cling film.

Place the cheesecake overnight in the fridge.

Cover the cake tin with a fitting plate and flip the tin in one movement to get the cake out.

Take the tin off and remove the cling film carefully.

Place the remaining fruit on top of the cheesecake and it's ready!

**Delicious!**