

Passievrucht Cheesecake (no bake!) recept

 ± 1.5 uur

 ± 12 uur

 10 personen



Tropische temperaturen vragen om tropische gerechten. Deze Passievrucht Cheesecake is zo'n typisch baksel dat helemaal bij tropische temperaturen past. De taart heeft een romige vulling dat heerlijk is in combinatie met het frizzure van het laagje passievrucht dat erop zit. Hierdoor krijg je een lekkere volle, maar ook frisse taart die perfect bij het zomerse weer past. Wil je ook zelf een Passievrucht Cheesecake maken? Lees dan snel verder voor ons recept!

Maak deze lekkere taart zonder oven!

Aan daadwerkelijk alles van dit gebak is te merken dat het echt perfect bij zomerse temperaturen past. Niet alleen de smaak past er perfect bij, maar ook de manier waarop je deze taart moet maken. Het is namelijk een *no bake cheesecake*. Dat betekent dat je geen oven nodig hebt om dit heerlijke lekkernij te kunnen maken. Met dit recept hoef je dus niet bij tropische temperaturen met een warme oven aan de gang te gaan om iets lekkers op tafel te zetten. I-deaall!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram witte chocolade;
- 250 milliliter slagroom;
- 4 gelatine blaadjes;
- 300 gram BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs);
- Springvorm Ø20 centimeter;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 600 gram roomkaas;
- 6 passievruchten;



- 150 gram ongezoeten roomboter;
- Aardbeien;
- Wilde perziken.

Recept

Het maken van de bodem:

1. Maal de Kruimelbodem-mix fijn.
2. Smelt de boter in een steelpannetje.
3. Meng de boter door de koekkrumels heen.
4. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.
5. Verdeel de koekkrumels over de bodem heen en druk dit goed aan.
6. Zet de springvorm voor circa 30 minuten in de koeling.

Het maken van de cheesecake vulling:

1. Meng de roomkaas en 4 passievruchten door elkaar heen.
2. Week de gelatine voor 5 minuten in koud water.
3. Knijp de blaadjes gelatine uit en doe dit samen met de slagroom in een pannetje.
4. Verwarm dit, totdat de gelatine is gesmolten.
Tip! Laat dit niet koken.
5. Haal de pan van het vuur.
6. Klop de roomkaas door het slagroom mengsel heen.
7. Smelt de chocolade au bain-marie.
8. Laat de chocolade ongeveer 3 minuten afkoelen.
9. Meng de chocolade door het slagroom mengsel heen.
10. Giet de vulling op de bodem.
11. Laat dit de gehele nacht opstijven.
12. Smeer de bovenkant van de cheesecake in met het vruchtvlees van de passievruchten.
13. Snijd de perziken in schijfjes en halveer de aardbeien.
14. Verdeel het fruit over de cheesecake heen.

Handige informatie

Deel jouw (Mango) Passievrucht Cheesecake met ons!

Heb jij met dit recept zelf een Passievrucht Cheesecake of een Mango Passievrucht Cheesecake gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe deze is geworden! Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te



delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Wij kunnen jouw bakcreatie dan trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 × Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 × BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs) 400g (Art.nr.: BNC01161)
- 1 × Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm (Art.nr.: KCMCHB19)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)

