

Markoesa (Passion fruit) Cheese cake

INGREDIËNTEN

Bodem

- 80 g margarine
- 20 g suiker
- 125 g koekbescuit (Graham crackers, Bastognekoekjes of Maria-bescuitjes)
- Springvorm (16 cm of 20 cm ø)

Cheesecake vulling

- 225 g cream cheese
- 150 ml slagroom
- 90 g suiker
- **80 ml Elmer Markoesasap**
- 2 gelatine blaadje
- 2 eetlepels heet water
- Optioneel: 20g verse markoesasap (ongeveer 1 stuk Markoesa) toevoegen

Topping

- 100 g markoesa (ongeveer 4-5 stuks Markoesa)
- 100 ml verse Elmer Markoesasap
- 25 g suiker
- 2 gelatine blaadjes
- 2 eetlepels heet water



Bereiding Passion fruit Cheesecake

Bereiden van de bodem

Bekleed de springvorm met bakpapier aan de onderkant en zijkant. Smelt de margarine in een pan. Verkrummel de koekjes met een stamper of maal het in een keukenmachine (chopper). Meng de koekkrummels met de gesmolten margarine. Druk dit mengsel met de achterkant van een glas op de bodem van de springvorm en zet het voor 30 minuten in de koelkast.

Bereiden van de Cheesecake vulling

Laat de gelatine blaadjes weken in koud water. In de tussentijd klop de slagroom en de suiker samen tot een romige massa. Voeg de cream cheese toe en meng het geheel goed. Knijp de gelatine uit en los deze op in drie eetlepels heet water. Laat het even afkoelen. Voeg daarna de opgeloste gelatine toe aan het cream cheesemengsel en roer goed door. Voeg het markoesasap toe en meng alles goed.

Haal de koekjesbodem uit de koelkast en giet het roomkaasmengsel over de bodem. Laat de cheesecake minimaal 6 uren in de koelkast staan.

Bereiden van Markoesatopping

Laat de 2 gelatine bladen weken in water. Meng apart de verse markoesapulp en de verse Elmer markoesasap goed. Knijp de gelatine uit en los deze op in 2 eetlepels heet water. En roer deze door het markoesa en Elmer markoesasap mengsel.

Haal de cheesecake bodem uit de koelkast en giet het markoesamengsel over de cheesecake als garnering.