

Cheesecake

met chocolade en kersen



Bereiding

1. Knead alle ingrediënten voor het chocoladedeeg tot een bal en zet het deeg ca. 30 minuten in de koelkast.
2. Splits de vijf eieren.
3. Meng voor het cheesecakebeslag alle ingrediënten, behalve de eiwitten en het glas kersen, met een mixer.
4. Klop de eiwitten stijf en schep dit mengsel door het beslag.
5. Giet de kersen af en laat deze zo goed mogelijk uitlekken.
6. Verdeel 2/3 van het chocoladedeeg op een bakblik. Giet hier het cheesecakebeslag overheen. Verdeel daarna de kersen en de rest van het chocoladedeeg in stukjes over de taart.
7. Bak de taart ca. 50 minuten op 200 °C. Laat deze goed afkoelen voor het serveren.

Guten Appetit!

Ingrediënten



- Voor het chocoladedeeg:
- 2 eidooiers
 - 300g meel
 - 1 zakje bakpoeder
 - snufje zout
 - 4 el cacao poeder
 - 150g suiker
 - 3 el slagroom
 - 200g margarine



- Voor het cheesecakebeslag:
- 125g margarine
 - 250g suiker
 - 2-3 el griesmeel
 - 5 eieren
 - 750g kwark
 - 1 zakje vanillesuiker
 - sap van 1 citroen
 - 1 glas kersen