

Bosvruchtencheesecake

Image



Bosvruchtencheesecake

Een super leuke, originele bosvruchtencheesecake. Dig in!

190°C

ca. 35 min

8 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder
450 gram Roomboter
100 gram Water

Vulling:

1.000 gram Bak Speciaal Diamond Fresco
2.400 gram Griekse yoghurt 10% vet
500 gram Volle melk
500 gram Heel ei

Decoratie:

Frucaps fruitvulling bosvruchten
Frucaps comfortgelei neutraal
Slagroom
Vers fruit

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze deeg:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen.
2. Als het in de kruim gedraaid is het water toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 3 mm en fonceer hier een ingesmeerde ring mee van 24 cm Ø.

Werkwijze vulling:

1. Alle ingrediënten in 3 minuten met de vlinder in de 2e versnelling tot een gladde massa mengen.

Werkwijze opbouw:

1. Vul de gefonceerde ring met de vulling en plaats in de oven.
2. Na het bakken een laag **Frucaps fruitvulling bosvruchten** aanbrengen op de taart en afspreiten met **Frucaps comfortgelei neutraal**.
3. Werk af met bollen slagroom en vers fruit.

Image

