

# Cranberrycheese taart

## Ingrediënten (10 personen):

- 200 gram kandijkoeken
- 50 gram zachte roomboter
- 600 gram roomkaas (naturel)
- 50 ml sinaasappelsap
- 150 gram suiker
- 100 gram witte chocolade
- 3 eieren
- 340 gram cranberry's
- 100 ml rode port

## Materialen:

- Springvorm 24 cm, bakpapier, citruspers, mixer, beslagkom, hakmolen (keukenmachine), spatel en pannetje

Bereidingstijd: +/- 50 minuten + 50 minuten bakken



## Bereidingswijze bodem:

- Verwarm de oven voor op 175 °C
- Verkruiemel de koekjes met de boter met de keukenmachine of de staafmixer en doe deze in de beboterde springvorm. Druk dit geheel goed aan.
- Mix de roomkaas met het sinaasappelsap, suiker, fijn gestampte chocola en de eieren in de beslagkom met de mixer tot een gladde romige massa.
- Verdeel het daarna over het koekjesmengsel in de springvorm.
- Bak de cheesecake in het midden van de oven in +/- 50 minuten gaar.
- Neem de cheesecake uit de oven en laat deze afkoelen.

## Bereidingswijze topping:

- Kook de cranberry's in de port en laat het zolang doorkoken tot de port stroperig is geworden en de cranberry's zijn opengebarsten.
- Laat dit afkoelen
- Verdeel de afgekoelde cranberry compote over de cheesecake.
- Garneer de taart eventueel met schaafsel van witte chocola.