

## Roomkaastaart op Grootmoeders Wijze met drip



Romig, klassiek met een vleugje verfijning: roomkaastaart op grootmoeders wijze met drip  
Roomkaastaart op Grootmoeders Wijze (39000820)

- Roomkaastaart op Grootmoeders Wijze (39000820)

bosvruchtencompote

- 500 g gemengde bosvruchten, vers of diepvries (bijv. frambozen, bosbessen, rode bessen, bramen)
- 4 el suiker
- 250 ml helder appelsap + 3 el
- merg van een vanillestokje
- 3-4 tl aardappelzetmeel

chocolade-pistache-topping

- 100g groene pistachenootjes
- 200 g pure chocola
- frambozen en topjes van munt voor de garnering

## Step 1

Was de bosvruchten en maak ze schoon, diepvriesfruit kunt u meteen gebruiken. Karamelliseer de suiker met 2 el water op een middelhoog vuur tot hij goudbruin is en voeg dan 250 ml appelsap, het vanillemerg en het uitgeschrapte vanillestokje toe. Roer het aardappelzetmeel door 3 el appelsap, voeg het al roerend toe, breng het aan de kook. Laat het 2 minuten zachtjes koken, voeg de bosvruchten toe, haal van het vuur en laat afkoelen.



## Step 2

Snijd de ontdooide cheesecake in 12 even grote stukken en verdeel elk stuk in 3 driehoeken.



## Step 3

Hak de pistachenootjes grof. Hak de chocolade grof en smelt hem au bain-marie. Sprenkel de gesmolten chocolade over de stukken taart en bestrooi met pistachenootjes. Schik 3 stukken taart op een bord met een beetje ruimte ertussen, verdeel hiertussen wat compote tussen en decoreer het bord met verse muntblaadjes en frambozen.

