



# Witte-chocoladecheesecake met rabarber

Instant lentekriebels krijg ik van rabarber. De zure smaak is de ideale tegenhanger van zo'n lekkere mollige cheesecake. Maak de rabarber dus niet te zoet! Gember en kardemom zijn botanische familieleden, lekker fris, en passen daarom heel goed bij elkaar.

Heb je zelf lievelingsspecerijen die een plek verdienen in deze taart? Ga ervoor! Je kunt de rabarber evengoed pocheren met steranijs en sinaasappel, met een scheutje rozenwater, saffraan, of zelfs een paar gekneusde jeneverbessen. Het pocheren zorgt ervoor dat de rabarber zacht wordt, zonder zijn vorm te verliezen. Handig foefje om te onthouden.

**Voor 8 | Klaar in anderhalf uur**

## Voor de rabarber

550 g rabarber  
250 g suiker  
10 g gember, in dunne plakjes  
1/2 citroen

## Voor de bodem

200 g spritsen (of digestive koekjes)  
75 g boter, gesmolten  
1/4 tl gemalen kardemom  
1/4 tl kaneel  
goede snuf zout

## Voor de vulling

600 g roomkaas  
2 eieren  
100 g zure room of crème fraîche  
1 vanillepeul (of 1 tl vanille extract)  
2 el bloem  
200 g witte chocolade  
snuf zout

**Vorbereiding** | Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed een vorm van 20 centimeter doorsnede met bakpapier. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.

**Rabarber pocheren** | Voor een decoratief patroon, zoals de foto, snijd je de rabarber in lange stukken, maar stiekem eet het lekkerder als de rabarber wat kleiner is. Ga dus voor stukken van ongeveer 1 a 2 cm. Vul een ruime pan met 800 ml water en doe daar de suiker, gember en een kneepje citroensap bij. Breng aan de kook. Voeg de rabarber toe en kook 1 min. mee. Draai dan het vuur uit en laat de rabarber in de vloeistof badderen tot deze is afgekoeld. Laat goed uitlekken voordat je de taart belegd.

**Maak de koekbodem** | Maal de spritsen fijn in een keukenmachine en meng er de specerijen en gesmolten boter door. Verdeel het mengsel over de bodem van de vorm en druk dit met de bolle kant van een lepel of de onderkant van een vlak glas gelijkmatig aan. Bak de bodem 10 min. en laat deze vervolgens afkoelen.

**Temperatuur verlagen** | Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C en vet de zijkant van de afgekoelde vorm in met boter.

**Maak de vanille-roomkaasvulling** | Klop de roomkaas in een ruime kom helemaal glad en voeg dan de eieren en zure room toe. Snijd het vanillestokje met een scherp mes over de lengte open en schraap er dan zoveel mogelijk merg uit (dit kun je overslaan als je vanille-extract gebruikt). Voeg het merg toe aan het roomkaasmengsel. Het overgebleven stokje kun je in een pot met een suiker stoppen (vanille-suiker) of in een fles met wodka (vanille-extract), gooi het in elk geval niet weg!

**Witte chocolade smelten** | Hak de chocolade grof en doe in een kom. Zet de kom op een pan heet water. Laat de kom het water niet raken (= au bain-marie), smelt de chocolade en roer glad. Spatel de gesmolten witte chocolade door het roomkaasmengsel en giet dit op de afgekoelde koekjesbodem. Bij gebruik van een springvorm is het verstandig om aluminiumfolie om de vorm te wikkelen, aangezien deze kan gaan lekken tijdens het bakken.

**Bakken** | Bak de cheesecake in 75 min. tot 1,5 uur gaar. De taart moet gestold zijn maar mag in het midden nog wel wat wiebelen. Laat de cheesecake afkoelen tot kamertemperatuur.