

Cheesecake met pepernoten

Het recept vonden we op de website WijnSpijsReis.nl en is in zijn geheel overgenomen.

Ingrediënten cheesecake

- 300 gram brokspeculaas
- 125 gram boter
- 300 gram witte chocolade
- 125 ml slagroom
- 600 gram roomkaas
- 100 gram suiker
- 3 eieren
- 75 gram kruidnoten

Ingrediënten karamel

- 15 gram boter
- 25 gram slagroom
- 30 gram suiker
- Snuf zeezout



Bereiding cheesecake

Verwarm de oven tot 180°C. Verkruiemel de brokspeculaas in de keukenmachine. Smelt de boter in een kommetje in de magnetron. Voeg de boter toe aan de koekkruiemel. Roer goed door.

Bekleed de taartbodem met bakpapier en vet de randen in. Leg de koekkruiemel op de bodem en druk met de achterkant van een lepel goed aan. Bak de bodem 15 minuten in de oven. Verlaag de temperatuur naar 130°C.

Smelt intussen de witte chocolade samen met de slagroom au bain-marie. Roer af en toe door.

Meng met de mixer de roomkaas en de suiker tot een gladde massa. Voeg al mixend één voor één de eieren toe. Mix nu de gesmolten witte chocolade door de roomkaas. Voeg de kruidnootjes toe en roer deze met een spatel door de massa.

Giet het mengsel op de taartbodem. Laat de taart een paar keer zachtjes vallen om het lucht er uit te kloppen. Zorg dat de kruidnootjes goed verdeeld zijn. Giet als laatste de gezouten karamel in een dunne straal over het mengsel.

Bak de taart ongeveer 1 uur in de oven op 130°C. Het midden van de taart mag nog een beetje zacht zijn. Laat de cheesecake iets afkoelen en minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

Voor de gezouten karamel laat je de boter in een kleine pan bruin worden. Voeg de room toe, roer goed door en haal van het vuur.

In een ander pannetje kook je de suiker met 2 eetlepels water tot het een diepbruine karamelkleur heeft. Blijf erbij, het kan ineens zwart worden. Haal van het vuur.

Voeg nu voorzichtig het boter-roommengsel toe aan de karamel en roer goed door. Breng nog even kort aan de kook en breng op smaak met grof gemalen zeezout.