

# KARAMEL CHEESECAKE

Bekijk hoe Daphne van den Hoek (van Bakery from the corner) namens Mjamtaart deze heerlijke no bake cheesecake met blonde chocolade maakt. Smullen!

## Ingrediënten

### Voor de bodem

- 375 g speculaasbrokken
- 50 g amandelen
- 50 g boter, gesmolten

### Voor de vulling

- 280 ml slagroom
- 600 g roomkaas
- 175 g poedersuiker
- 175 g zure room
- 4 blaadjes gelatine
- 195 g Blonde chocolade (L'atelier)
- 25 g hazelnoten
- 25 g blanke amandelen

### Voor de karamel

- 25 g water
- 100 g suiker
- 100 g slagroom
- 1 tl vanille-extract
- 50 g roomboter

### Voor de topping

- 20 g amandelen
- 20 g hazelnoten

## Benodigdheden

- Kenwood foodprocessor
- Springvorm 22-24cm
- Bakpapier
- Bakspray

## Stappenplan

- 01.** Doe de gelatine in een bakje met water om te weken. Zet 3 eetlepels slagroom apart in een magnetronbestendig schaalpje.
- 02.** Vet een springvorm in met bakspray. Leg bakpapier op de bodem en tegen de randen. Maal de speculaasbrokken met de amandelen fijn in de foodprocessor. Voeg de gesmolten boter toe en mix door elkaar.
- 03.** Klop de slagroom stijf met de gardes in de foodprocessor en bewaar apart. Mix de roomkaas met de poedersuiker (of suikerbakkerspoeder) in de foodprocessor even kort door elkaar, voeg de zure room toe en mix nog even verder. Verwarm de apart gehouden eetlepels slagroom kort in de magnetron (circa 30 seconden op 900 watt).
- 04.** Knijp de gelatine uit en roer deze door de warme slagroom. Meng de opgeloste gelatine met de gardes in de foodprocessor door de vulling. Hak de chocolade in grove stukken. Doe de nootjes in de multimolen en zet deze op de foodprocessor. Hak de nootjes kort. Voeg de chocolade en de nootjes toe en spatel dit door het roomkaasmengsel. Spatel daarna de slagroom er kort door.
- 05.** Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel de crème over de bodem van de taart en strijk glad aan de bovenkant. Zet de springvorm in de koelkast en laat de cheesecake 4 uur opstijven.
- 06.** Doe het water en de suiker in een ruime pan en breng dit aan de kook (niet roeren!). Doe de slagroom met het vanille-extract in een andere pan. Verwarm de slagroom op een laag pitje, zodat het warm wordt, maar het hoeft niet te koken.
- 07.** Na ongeveer 5 minuten begint het suikerwater lichtbruin te kleuren, roer het met een garde door tot het goudbruin wordt en haal van het vuur. Voeg daarna de verwarmde slagroom met vanille beetje bij beetje toe. Let op, de karamel is heet en gaat heel erg bubbelen bij het toevoegen van de slagroom! Blijf goed roeren en voeg daarna de roomboter toe en roer goed. Doe de karamel in een schaalpje en laat afkoelen. Hak de hazelnoten en amandelen grof en meng deze door de afgekoelde karamel.
- 08.** Haal de taart uit de koelkast en verwijder de springvorm en het bakpapier. Garneer de taart met de karamel en eventueel met de amandelen en hazelnoten.



Bereidingstijd  
**30 minuten**



Wachttijd  
**4 uur**



Hoeveelheid  
**12 personen**



Moeilijkheidsgraad  
**gemiddeld**