

Non baked cheese cake taartje met chocolade en stroopwafel
+/- 45 stuks

Ingrediënten

600 gr mariakoekjes
800 gr boter in blokjes gesneden

Voor de vulling

Ingrediënten

2 kg cream cheese
200 gr cacaopoeder
700 gr stroopwafels in stukjes gesneden
300 gr poedersuiker
2 dl karamelsiroop
400 gr stroopwafels als garnering
Chocoladesaus

Werkwijze bodem

- Stamp de mariakoekjes fijn en doe deze in een kom.
- Smelt de boter in een pan op laag vuur zonder dat deze verkleurt!
- Meng de boter door het koekkrum en maak hier een soepel deeg van.
- Verdeel het deeg over de 20 vormpjes.
- Druk het deeg goed in de vormpjes zodat je een bakje krijgt dat je later kunt vullen met de cheese cake vulling.
- Zet de vormpjes in de koelkast en laat ze minimaal 15 minuten goed doorkoelen.

Werkwijze Cheese vulling.

- Snij de 800 gr stroopwafels in stukjes.
- Doe de cream cheese in een kom en klop dit 2 minuten met een garde op.
- Voeg dan de cacaopoeder, poedersuiker en karamelsiroop toe en meng dit goed door elkaar.
- Spatel er dan de stroopwafelsstukjes door.
- Verdeel de cheesecake mousse over de 20 bakjes (check wel eerst of ze hard genoeg zijn).
- Zet de cheese taartjes dan weer in de koelkast en laat goed koud worden.
- Als de cheese taartjes goed koud zijn kun je ze uit de aluminium schaaltes halen en op een bord zetten.
- Snij dan de stroopwafels in stukjes voor de garnering.
- Garneer de taartje af met chocoladesaus en stukjes stroopwafel.