

## Non baked cheese cake taartje met chocolade en stroopwafel

### Voor de bodem

#### Ingrediënten

- Mariakoekjes
- Boter in blokjes gesneden

### Voor de vulling

#### Ingrediënten

- Cream cheese
- Cacaopoeder
- Stroopwafels
- Deegvormpjes
- Poedersuiker
- Karamelsiroop
- 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 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/ kruimel de 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 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.