



Cheesecake met Salted Caramel

6 - 12 porties



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de cheesecake:

180 g suiker
1 tl Dr. Oetker Aroma Citroensmaak
800 g MonChou Zacht & Luchtig
2 el Koopmans Custard
4 eieren
180 ml slagroom

Voor de topping:

1 blikje gecondenseerde melk
zout
3 el Dr. Oetker Nougatine

Extra nodig:

pan
mixer met gardes
beslagkom
spuitzak

Voor de bodem:

130 g tarwe biscuits
80 g margarine (gesmolten)

Salted caramel saus maken:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket). Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag zodat je het water voortdurend tegen de kook aan houdt. Laat dit minimaal drie uur staan. Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook. Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een snufje (zee)zout toe.

1 Cheesecake voorbereidingen:

Verwarm de oven voor. Bekleed een springvorm met bakpapier of vet de vorm in.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

2 Taartbodem bereiden:

Verkruimel de koekjes. Meng er gesmolten boter door. Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvormbodem en zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast.





3 Cheesecake bereiden:

Meng de roomkaas, suiker en citroenaroma tot een glad cheesecake mengsel.
Roer daarna de eieren er één voor één kort door.

4 Klop de slagroom met de custard lobbig. Meng het daarna door het cheesecake mengsel.

Baktijd: 60 - 70 Minuten

5 Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel het cheesecake mengsel over de bodem. Strijk het glad. Bak de cheesecake in ongeveer 45 minuten gaar en laat daarna afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 45 Minuten

6 Decoreren en serveren:

Snijd de cheesecake in mooie puntjes en/of blokjes. Verdeel de salted caramel saus in streepjes over de blokjes. Strooi over ieder blokje wat Dr. Oetker nougatine voor een crunchy Cheesecake Salted Caramel.

