



# Toffifee Cheesecake Taart

Cheesecake – wie houdt er niet van? En als je Toffifee toevoegt, wordt deze populaire klassieke cake een heel speciale traktatie! Dit wordt genieten met het hele gezin!

## Benodigdheden:

Voor 1 hele taart

- 200g volkoren koekjes
- 225g zachte boter
- 100g suiker
- 30 Toffifee
- 1 snufje zout
- 1 pakje custard poeder met vanillesmaak
- 3 eieren (maat M)
- 500g kwark
- 200g sour cream
- 200g slagroom
- 4 el dikke karamelsaus om mee te smeren
- 150g gehakte hazelnoten
- Poedersuiker om te bestuiven
- Fruit om mee te versieren (bijv. zomers fruit)

## Tot slot:

- 1 springvorm, Ø 24 cm

## Instructies:

1. Smelt 100 gram boter in een steelpannetje op laag vuur. Verkrummel de koekjes fijn met je handen. Kneed de koekkrummels met het gesmolten boter en verdeel dit over de met bakpapier beklede springvorm. Druk de bodem stevig aan.
2. Snijd 20 stuks Toffifee in fijne stukjes en verdeel ze over de bodem. Mix de boter, suiker en het snufje zout met de mixer (garde) tot een schuimig geheel. Voeg hierna de eieren één voor één toe en blijf roeren. Voeg de custard poeder met vanillesmaak, kwark, sour cream en slagroom toe en roer het geheel door.
3. Verdeel het kwarkmengsel over de bodem en bak de taart in een voorverwarmde oven op ca. 160°C (boven-/onderwarmte) ongeveer 60 minuten. Zodra de taart klaar is, haal hem uit de oven en laat het afkoelen.
4. Haal de afgekoelde cheesecake uit de springvorm en bestrijk de rand met de karamelsaus en druk de hazelnoten stevig aan op de rand.
5. Versier de Toffifee Cheesecake met fruit (evt. bosbessen of ander zomers fruit) en met de rest van de Toffifee.