



Toffifee Cheesecake

Klein, maar oh zo lekker en machtig! De Toffifee Cheesecakes met roomkaas en witte chocolade zijn een smeugige karamelverleiding! Ze passen bij iedere gelegenheid en zijn ook nog eens erg goed geschikt als toetje!

Benodigheden:

Voor 4 Cheesecakes

- 200g zandkoekjes
- 150g boter
- 3 el cacaopoeder
- 1 snufje zout
- 15 Toffifee
- 150g suiker
- 150g room
- ¼ theelepel zout
- 60g gehakte hazelnoten
- 2 vellen gelatine
- 100g witte chocolade
- 350g roomkaas
- 50g pure chocolade
- 15 Toffifee om te versieren

Tot slot:

- 4 serveerringen, Ø 9 cm

Instructies:

1. Leg de serveerringen op een met bakpapier beklede bakplaat of op een groot bord. Smelt de boter in een steelpannetje (op laag vuur). Verkruimel de zandkoekjes fijn met je handen. Doe de zandkoekkrumels met de cacaopoeder in het steelpannetje met de gesmolten boter. Verdeel dit over de 4 serveerringen, druk het stevig aan en laat het afkoelen in de koelkast.
2. Snijd de Toffifee in kleine stukjes of hak ze fijn. Smelt de suiker in een grote pan op middelhoog vuur en laat karamelliseren. Voeg hierbij de room toe en roer het geheel goed door. Zodra de karamel in het geheel is opgelost, voeg je de Toffifee en een snufje zout toe. Roer nu de gemalen hazelnoten erdoor. Verdeel het mengsel over de 4 serveerringen, strijk het glad en zet het terug in de koelkast.
3. Laat de 2 gelatine vellen weken in koud water. Hak de witte chocolade grof en laat deze smelten (au-bain-marie) boven een steelpannetje. Houd iets roomkaas apart. Roer het overgrote deel van de roomkaas erdoor en roer het geheel tot een gladde massa. Warm nu het apart gehouden roomkaas iets op, laat de gelatine uitlekken en los deze in de roomkaas op. Meng nu de roomkaas met de gelatine met het chocolade-roomkaas mengsel. Haal de serveerringen uit de koelkast en verdeel het mengsel voorzichtig over de 4 serveerringen (bovenop de karamel laag). Zet de ringen nu weer terug in de koelkast en laat minimaal 2 uur rusten.
4. Hak nu de pure chocolade in grove stukken en verwarm deze (au-bain-marie), totdat het langzaam is gesmolten en laat het afkoelen.
5. Haal de Cheesecakes voorzichtig uit de serveerringen (dit kan je doen door met een dun (schil)mes langs de randen te snijden). Serveer de Cheesecakes op borden en decoreer ze met de gesmolten pure chocolade en met de Toffifee. Eet smakelijk!