

Ingrediënten

petit-beurrekoekjes	165 g
boter	125 g
cacaopoeder	1 eetlepel
gelatine	3 blaadjes
room	3.5 deciliter
chocoladedruppels	150 g
vanillestokje	1
bloemsuiker	50 g
plattekaas	450 g



DAGELIJKSEKOST.EEN.BE

Chocoladecheesecake | Dagelijkse kost

De eenvoud zelve: een zalige en zachte cheesecake met chocolade....

Recept

- 1** 165 g petit-beurrekoekjes
Verkruimel de koekjes en doe ze in de mengkom van de keukenmachine.
- 2** 125 g boter, 1 eetlepel cacao-poeder
Smelt de boter op een zacht vuurtje. Giet ze bij de verkruimelde koekjes en laat de machine alles goed mengen. Voeg ook een lepel cacao-poeder toe.
- 3** 3 blaadjes gelatine
Week de gelatine in koud water.
- 4** Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Stort het koekjesmengsel uit op de bodem en duw goed aan met je vingers. Laat opstijven in de koelkast.
- 5** ½ dl room
Verwarm een klein scheutje room in een pan en los er de geweekte gelatineblaadjes in op. Roer totdat de gelatine volledig gesmolten is.

6 150 g chocoladedruppels

Smelt de chocolade au bain marie.

7 3 deciliters room, 1 vanillestokje, 50 g bloedsuiker

Klop de room en de bloedsuiker half op in de keukenmachine en voeg de zaadjes van een vanillestok toe.

8 450 g plattekaas

Roer de room met gelatine onder de plattekaas. Spatel er daarna de half opgeklopte room met een spatel voorzichtig onder.

9 Haal de springvorm uit de koelkast en giet de vulling op de taartbodem.

10 Giet de gesmolten chocolade erop en ga er met een dun mesje of prikvork willekeurig door om een 'gemarmerd' motief te maken.

11 Laat de cheesecake opstijven in de koelkast gedurende minstens 3 uur.

12 Snijd een stuk van de cheesecake en deel het stuk met je geliefde. Smakelijk samen!

Bron



<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/chocoladecheesecake>

Info Martine Lycke 05/05/2020

165 g petit beurre koekjes verkrumelen
+ 125 g gesmolten boter
+ 1 el cacaopoeder (was deze vergeten en dus op de koekjes
uitgestrooid, zo bleef de koek ook wel lichter van kleur)

3 blaadjes gelatine weken

Springvorm met bakpapier van 23 cm gebruikt
+ koekjesmengsel op bodem
In ijskast laten afkoelen

½ dl room opwarmen in microgolf, 1 minuut
En gelatine blaadjes laten smelten
+ 450 g platte kaas eronder mengen

150 g chocolade smelten in microgolf, 3x 0.5 minuut

2.5 dl room opkloppen
50 g bloedsuiker
Vanille-essence

Bij platte kaasmengsel

In vorm gieten

De chocolade erop gieten en met een prikvork willekeurig een motief
maken

Min 3 uur laten opstijven

Fotos

