



Cheesecake toffee sauce

🕒 30 minuten + 8 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 150 g Bastogne koekjes
- 🇨🇦🇺🇸 50 g boter
- 🇨🇦🇺🇸 400 g roomkaas naturel (bijv. Philadelphia)
- 🇨🇦🇺🇸 200 ml slagroom
- 🇨🇦🇺🇸 50 g (poeder)suiker
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl kaneel
- 🇨🇦🇺🇸 1 zakje klopfix (optioneel)

voor de toffeesaus

- 🇨🇦🇺🇸 100 ml slagroom
- 🇨🇦🇺🇸 150 g lichte basterdsuiker
- 🇨🇦🇺🇸 100 g roomboter

MATERIAAL: springvorm (22 cm ø)

ZO MAAK JE HET:

1. Verkruiemel de koekjes met een keukenmachine of gewoon met een deegroller (doe de koekjes dan wel eerst even in een zakje).
2. Smelt 50 gr boter.
3. Meng de gesmolten boter door de verkruiemelde koekjes.
4. Vet een springvorm in en schep alle kruimels in de vorm.
5. Druk met een lepel of je vingers de kruimels goed tegen de bodem aan.
6. Doe 200 ml slagroom en de suiker in een kom en klop dit met een elektrische mixer op totdat je een luchtig mengsel hebt, voeg eventueel een zakje klopfix toe zodat de taart wat steviger wordt.
7. Voeg daarna de roomkaas en kaneel toe en meng dit goed door de slagroom.
8. Schep dit mengsel vervolgens op de koekjesbodem en dek de vorm af met vershoudfolie of aluminiumfolie.
9. Zet de cheesecake nu minimaal 6-8 uurtjes in de koelkast.
10. Vervolgens kun je de toffeesaus maken.
11. Het maakt niet zoveel uit wanneer, want je kunt hem gewoon weer opwarmen op een later moment.
12. Verwarm de basterdsuiker met de slagroom en de boter in een pannetje.
13. Blijf ondertussen roeren.
14. Laat het geheel kort koken wanneer de suiker gesmolten is, dit zorgt ervoor dat de saus nog wat indikt.
15. Laat de toffeesaus goed afkoelen voor gebruik.
16. Giet de toffeesaus over de cheesecake (als hij in de koelkast heeft gestaan).
17. Je kunt eventueel nog wat fruit op de cheesecake met toffee saus doen, zoals plakjes banaan of aardbei.

TIP: Doordat dit niet een gebakken cheesecake is, zal de taart redelijk zacht blijven en kun je geen stevige en mooie punten uit de cheesecake snijden.



Bron: lekkerensimpel.com