



Klassieke Mini Cheesecake

Met dit recept voor cheesecake uit de oven maak je zelf drie mini cheesecakes from scratch. Deze klassieke kleine cheesecakes zijn heerlijk als dessert, tussendoortje of voor een picknick! Decoreer de gebakken cheesecakes naar eigen wens met je favoriete fruit of slagroom.

Boodschappenlijstje



Wilton Mini Moule à Charnière set/3

03-0-0028
17,89 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Ingrediënten

Bodem

- 1 cup koekjes kruimels (bastogne of biscuitjes) (+/- 160 gram)
- 2 el kristalsuiker (25 gram)
- ¼ tl zout
- 5 el gesmolten boter (90 gram)

Vulling

- 1 ½ pak zachte roomkaas (340.2 gram)
- ⅓ cup kristalsuiker (67 gram)
- 1 tl vanille extract
- 2 el maïzena
- 2 eieren
- ½ cup cream fresh (+/- 120 gram)

Benodigheden

- FunCakes Bake and Release Spray
- Wilton Mini Springvorm Set/3
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm

Stap 1: Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 170°C (hetelucht 150°C). Vet mini springvormen in met Bake release spray.

Stap 2: Maak de bodem

Meng de koekjes kruimels, 2 el kristalsuiker, ¼ tl zout en de gesmolten boter in een kom tot een vochtig mengsel. Verdeel het mengsel over de 3 springvormen en druk het aan op de bodem. Bak in 6 tot 8 minuten lichtbruin en gaar. Laat de 3 bodems in de springvorm volledig afkoelen op een taartrooster.

Stap 3: Maak de vulling

Mix de roomkaas en ⅓ cup suiker met een mixer tot het luchtig is. Mix vervolgens de vanille extract en maïzena door het mengsel. Voeg daarna een voor een de eieren toe terwijl je tussendoor het mengsel goed mixt. Voeg als laatste de cream fresh toe en mix alles tot het glad is. Verdeel het mengsel over de bodems in de springvormen.

Stap 4: Bak de mini cheese cakes

Bak de cheesecakes in 25 tot 30 minuten gaar. Om te controleren of de cheesecakes klaar zijn kan je de vorm zachtjes heen en weer schudden, wanneer het midden van de cheesecake een beetje wiebelt is deze goed. Laat de cheesecakes volledig afkoelen op een taartrooster. Zet ze vervolgens voor 2 tot 4 uur in de koelkast voor het beste resultaat.

Stap 5: Geniet van de lekkerste Klassieke Mini Cheesecake!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.