Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem

Cheesecake liefhebbers opgelet! Proef de herfst met deze heerlijke Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem die Eefsfood speciaal voor Deleukstetaartenshop maakte. In deze herfstige traktatie wordt cheesecake gecombineerd met de smaak van koffie en een lekkere chewy choco chip koekbodem; beter kan niet als je het ons vraagt. Dit recept móét je uitproberen!

Boodschappenlijstje

JEM Douille Open Star Savoy Medium #2M

NZ2M

2,39 €

Patisse Rouleau à Pâtisserie Bois avec Roulements 25cm

P02250

10,79 €

Patisse Moule à Charnière Bord Haut Ø22cm

02963

15,79 €

Patisse Spatule en Silicone 27cm

P10308

2,65 €

Wilton Versa Tools Bol Measure & Pour

02-0-0010

3,38 €

FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110

4,75 €

FunCakes Poudre Alimentaire Scintillante Golden Ginger

F41095

3,99 €

FunCakes Chocolat à Fondre au Lait 350g

F30110

9,69 €

FunCakes Morceaux de Chocolat Blanc 350g

F30145

9,89 €

FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110

3,89 €

FunCakes Pâte Aromatisante Vanille 100g

F56210

5,89 €

Ingrediënten voor de Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem

Voor de bodem

- 375g FunCakes Bakmix voor Koekjes
- 90g FunCakes Chocolade Chunks Wit
- 3/4de middelgroot ei
- 94g roomboter

Voor de vulling

- 1 el FunCakes Smaakpasta Vanille
- 400g stevige roomkaas
- 200g volle kwark
- 4 middelgrote eieren
- 160g witte basterdsuiker
- 125g crème fraîche
- 2 zakjes oploskoffie (+- 4g)

Voor de topping:

- 250ml slagroom (ook te vervangen metFunCakes Mix voor Enchanted Cream)
- 75g FunCakes Chocolade Melts Melk
- 1/2 tl FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- 2 el kristalsuiker
- 1 tl ceylon kaneel

Overige benodigdheden voor de Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem

- Patisse Springvorm met hoge rand Ø22 cm
- Wilton rol bakpapier
- Wilton Versa-Tools Beslagkom
- Patisse Siliconen Pannenlikker 27cm
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Silikomart Chocoladevorm Bladeren
- Scrapcooking Kwast
- JEM Medium Open Star Savoy Nozzel #2M
- Patisse Houten Deegroller met Kogellagers -25cm-

Stap 1: Voorbereidingen voor de Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem

Voordat je aan de slag gaat met deze overheerlijke herfstige cheesecake, zorg je eerst dat alle producten op kamertemperatuur komen (een uurtje voordat je start met bakken). De zakjes oploskoffie kan je al direct toevoegen aan de kwark, roer tot de korreltjes uit de koffie verdwenen zijn.

Bedek de bodem van de springvorm ondertussen met een velletje bakpapier en verwarm de oven voor op 180°C convectie stand (boven en onder warmte).

Stap 2: Bereid de choco chip koekbodem voor de Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem

Nu kan je aan de slag met de lekkere choco chip koekbodem! Doe dit door 375g van de FunCakes Bakmix voor Koekjes te mengen met 94g roomboter en 3/4de ei. Voeg de FunCakes Chocolate Chunks Wit toe op het moment dat het deeg nog kruimelig is en kneed het geheel daarna tot een bal.

Pak de deegroller erbij en maak een ronde plak van de deegbol met een dikte van 0,8 - 1 cm. Leg deze plak in de bakvorm en verdeel goed over de bodem. Laat de koekbodem vervolgens 15 minuten bakken. Zet de oven na het bakken niet uit, verlaag de temperatuur nu naar 150°C convectie stand.

Nu de koekbodem 15 minuten heeft gebakken zijn de randen al wat bruiner en is het midden van de bodem half gaar. Je zult merken dat de koekbodem een beetje krimpt tijdens het afkoelen. Met de bolle kant van een lepel kan je de randen weer wat aandrukken zodat het weer aansluit aan de bakvorm.

Stap 3: Maak de vulling van de Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem

Pak de kom en pannenlikker erbij en roer de roomkaas samen met een eetlepel vanille smaakpasta en 160g witte basterdsuiker los. Voeg een ei toe en meng het geheel totdat het ei is opgenomen. Herhaal dit proces ook met de drie andere eieren. Roer vervolgens de crème fraîche los en voeg dit ook toe en meng als laatst de eerder gemaakte koffiekwark door het geheel. Giet nu het beslag op de chocolate chip koekbodem en zet daarn voor 50-55 minuten in de al voorverwarmde oven.

Zodra de cheesecake uit de oven komt kan deze nog wat zacht zijn, geen zorgen! Als de taart afkoelt stijft deze nog verder op. Laat de taart eerst nog 1,5 uur in de oven staan met de deur op een kier, daarna 1,5 uur op het aanrecht om verder af te koelen en vervolgens nog eens minimaal 4 uur in de koelkast.

Stap 4: Bereid herfst chocolaatjes voor de Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem

Nu de cheesecake in de koelkast staat kan jij je bezighouden met de decoratie van deze herfstige traktatie! Ter decoratie van de cheesecake kan je leuke, herfstige chocolaatjes maken. Hiervoor smelt je eerst 50g van de melkchocolade au bain Marie, voeg daarna de overige 25g toe. Dit kan je laten smelten door de warmte van de al gesmolten chocolade melts.

Pak een lepel erbij en vul de Silikomart Chocoladevorm Bladereen ongeveer voor de helft met de gesmolten chocolade. Zet de mal op een plank en probeer zo veel mogelijk luchtbellen uit de chocolade te tikken (bijvoorbeeld door met je handpalm aan de onderkant van de plank te tikken). Laat de chocolade eerst een uur op het aanrecht afkoelen en daarna nog een klein uurtje in de koelkast.

Als de chocolaatjes lang genoeg koel hebben gestaan kan je ze voorzichtig uit de vorm halen en middels een kwastje decoreren met de gouden glanspoeder. TIP: Het is handig om dit gelijk te doen, voordat er mogelijk condens om de chocolaatjes zit.

Stap 5: Decoreer de Koffie Cheesecake met Chocolate Chip Koekbodem

Voor het maken van de slagroom toeven op de cheesecake klop je 250ml slagroom stijf met 2el kristalsuiker (ter vervanging van de slagroom toeven kan je ook Enchanted Cream toeven maken). Doe de slagroom in een spuitzak met spuitmondje #2M en spuit mooie rozetten op de cheesecake. Bestrooi de toeven met wat van de kaneel en maak helemaal af met de chocolade blaadjes. Smullen maar!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Eefsfood.