

Nutella cheesecake recept (no bake!)

 ± 1 uur

 ± 10 uur

 10 personen



Vind jij het ook zo leuk om cheesecake te maken en ben je dol op Nutella? Dan moet je echt eens deze variant met Nutella maken. Deze cheesecake is no bake, dat betekent dat je geen oven nodig hebt om de taart te maken. Dat is natuurlijk super handig wanneer je geen oven bij de hand hebt of wanneer je het niet fijn vindt om dingen in een oven te bakken. Ben jij benieuwd geworden naar hoe je deze Nutella cheesecake kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 100 gram Brand New Cake Poedersuiker;
- 300 gram Oreo-crumbles;
- 150 gram Crème Chantilly-mix;
- Hazelnoten Stukjes Geroosterd;
- 2 eetlepels cacaopoeder;
- Deegroller;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- BrandNewCake Smitmondje Bloem #1E;
- Springvorm.

Overige benodigheden:

- 100 milliliter water;
- 175 gram ongezoeten boter;
- 700 gram roomkaas;





écht alles om te bakken

- 100 milliliter melk;
- 600 gram Nutella.

Recept

1. Maak de Oreo Cumbles nog wat fijner.
2. Smelt de boter in een steelpannetje en giet deze vervolgens bij de Oreo koekjes.
3. Roer dit goed door elkaar heen.
4. Bedek de bodem van de springvorm met het koekjesmengsel.
5. Druk de bodem goed aan en zet de springvorm in de koelkast.
6. Doe de roomkaas en Nutella in een kom.
7. Voeg de poedersuiker eraan toe en mix dit goed door elkaar heen.
8. Schep dit mengsel op de koekjesbodem.
9. Laat de Nutella cheesecake een nacht in de koelkast opstijven.
10. Mix 150 gram Crème Chantilly-mix met 100 milliliter melk en 100 milliliter water.
11. Mix 2 theelepels cacaopoeder en 1 eetlepel Nutella door de crème chantilly heen.
12. Doe het spuitmondje in de spuitzak.
13. Doe de crème chantilly in de spuitzak.
14. Spuit een rand crème chantilly op de Nutella cheesecake.
Tip! Oefen met het spuiten op een vel bakpapier, zodat je een mooie rand kunt maken op de taart.
15. Strooi wat hazelnootstukjes bij de rand crème chantilly.

Handige informatie

Het bewaren van de Nutella cheesecake

Komt de cheesecake niet in 1 keer op? Dan is dat geen probleem, want je kunt 'm heel goed een poosje bewaren. Je kunt de taart onder andere prima 2 tot 3 dagen in de koelkast bewaren. Een andere optie is om de cheesecake in te vriezen. Je kunt hem daarna weer iets laten ontdooien om er vervolgens weer van te smikkelen! De cheesecake blijft in de vriezer ongeveer een maand goed.

Neem ook een kijkje bij onze andere cheesecake recepten

Deze Nutella cheesecake is een hele lekkere variant op de klassieke cheesecake, maar op ons blog hebben wij nog veel meer lekkere cheesecake recepten staan. Zo hebben we een fantastische pepernoten cheesecake, maar ook pistache cheesecake recept. Of neem eens een kijkje bij ons recept voor een aardbeien cheesecake. Dat is een frisse taart die perfect is voor in de zomer. [Bekijk hier al onze cheesecake recepten.](#)



Haal jouw bakbenodigdheden in huis!

Voor het bakken van recepten heb je natuurlijk ingrediënten nodig. Gelukkig vind je op Baktotaal ruim 10.000 bakproducten waarmee je veel verschillende lekkernijen kunt maken. Met onze producten kun je bijvoorbeeld broden, taarten, cakes, desserts en nog veel meer maken. Je vindt bij ons dus écht alles om te bakken. Van cakevormpjes tot marsepein en van scharen tot ijsdips. Bestel vandaag nog jouw bakbenodigdheden, zodat je ze zo snel mogelijk in huis hebt. [Bekijk hier ons gehele assortiment!](#)

Deel jouw zelfgemaakte Nutella cheesecake met ons!

Heb jij ook met ons recept een lekkere Nutella cheesecake gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien, maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 35cm 10 stuks (Art.nr.: BNC00640)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #1E (Art.nr.: BNC01139)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 x Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 x Hazelnoten Stukjes Geroosterd 250g (Art.nr.: BNC01319)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)

