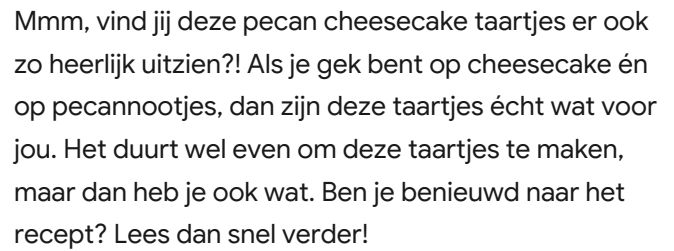




⌚ ± 2 uur

 8 personen



- 120 gram patentbloem;
- 110 gram poedersuiker;
- 20 gram amandelmeel;
- Mespuntje zout;
- 80 gram bruine basterdsuiker;
- 100 gram gehakte pecannoten;
- 200 milliliter slagroom;
- BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille;
- Bakspray;
- 8 bakringen;
- Uitsteker (8 centimeter);
- Acetaatfolie;
- Suikerthermometer;
- Spuitzak;
- Plasticfolie.





- 125 gram koude roomboter;
- 1 ei;
- 420 gram roomkaas.

Het maken van het deeg:

1. Doe de bloem, amandelmeel, 50 gram poedersuiker en het zout in een kom.
2. Breek de koude boter in stukjes en verdeel dit over de kom.
3. Kneed de boter door de ingrediënten heen, totdat er een kruimelig deeg ontstaat.
4. Klop het ei los en doe 1 eetlepel bij het deeg in.
5. Kneed dit tot een mooi samenhangend geheel.
Tip! Als het deeg te plakkerig is, kun je een beetje bloem toevoegen.
Tip! Als het deeg te droog is, kun je een paar druppels ei toevoegen.
6. Verpak het deeg in plasticfolie en koel dit minimaal 1 uur in de koelkast.
7. Haal het deeg uit de koelkast en kneed dit totdat het weer een soepel deeg is.
8. Bestuif je werkblad en de deegroller met een beetje bloem.
9. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 á 4 millimeter.
10. Steek met de uitsteker rondjes uit het deeg.
11. Spuit de bakringen in met bakspray.
12. Leg een deeggrondje op de taartring en druk voorzichtig het deeg naar beneden.
13. Druk het deeg ook een beetje tegen de binnenkant van de ring aan.
14. Snijd het deeg wat boven de rand uitsteekt met een mesje weg.
15. Herhaal deze stappen totdat alle ringen gevuld zijn met een rondje deeg.
16. Prik gaatjes in de bodems.
17. Zet de taartjes een half uur in de koelkast.
18. Verwarm de oven voor op 170 graden (hetelucht).
19. Bak het deeg mét ring ongeveer 12 minuten.

Tip! Als het deeg te plakkerig is, kun je een beetje bloem toevoegen.

Tip! Als het deeg te droog is, kun je een paar druppels ei toevoegen.

Tip! Controleer na 6 minuten of de bodem niet omhoogkomt. Prik er nog een paar gaatjes in als dat zo is.

Het maken van de pecan-mix:

1. Rooster de gehakte pecan noten 15 minuten op 150 graden.
2. Verwarm ondertussen 50 milliliter slagroom.
3. Doe de boter en de basterdsuiker samen met de suikerthermometer in een steelpannetje.





écht alles om te bakken

4. Verwarm dit tot een temperatuur van 112 graden.
5. Giet de slagroom bij dit mengsel in.
6. Roer de warme pecannoten erdoorheen.
7. Laat dit mengsel afkoelen.

Het maken van de cheesecake-mix:

1. Klop de 60 gram poedersuiker met 150 milliliter slagroom stijf.
2. Zet dit mengsel in de koelkast.
3. Doe de roomkaas in een kom en doe hier een beetje vanille-extract bij.
4. Spatel de slagroom erdoorheen.
5. Doe dit mengsel in een spuitzak en bewaar het in de koelkast.

Het vullen van de bodems:

1. Vul elke taartbodem met de pecan-mix.
2. Doe de acetaatfolie in de schone taartringen.
3. Duw de gevulde taartbodems tot de bodem van de taartring.
4. Smit de taartjes 3/4e vol met cheesecake-mix.
5. Vul ze daarna met een laagje pecan-mix.
6. Zet de pecan cheesecake taartjes een uur in de vriezer om op te stijven.
7. Verwijder voorzichtig de taartring en de acetaatfolie.

Tip! Als decoratie kun je er nog een pecannoot opleggen en er een beetje caramelsaus overheen doen.

Handige informatie

Probeer ook eens ons Oreo cheesecake recept!

Deze pecan cheesecake taartjes zijn natuurlijk al heerlijk, maar we delen graag ook een lekker recept met je! Het recept dat we graag delen is voor het maken van een [Oreo cheesecake](#). Deze cheesecake is perfect voor de echte liefhebbers die van Oreo én van cheesecake houden, want deze combinatie is echt overheerlijk! De Oreo cheesecake kun je perfect serveren voor bij een kopje koffie of thee, maar als dessert is hij ook heel erg lekker.

Deel jouw pecan cheesecake taartjes met ons!

Heb jij ook met dit recept pecan cheesecake taartjes gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn 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, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille 30ml (Art.nr.: BNC00172)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Taartring RVS Ø6,5x3cm (Art.nr.: 1H3X65)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00298)
- 1 x BrandNewCake Suikerthermometer RVS +40 tot +200°C (Art.nr.: BNC01145)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)
- 1 x Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 x Uitsteker Rond RVS 8cm (Art.nr.: 01936)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)

