

Daim taart recept

 ± 1 uur

 ± 4 uur

 10 personen



Mmm, wat ziet deze Daim taart er verrukkelijk uit. Als je gek op chocolade bent of specifiek echt op Daim, dan is deze cheesecake echt iets voor jou! Serveer deze cheesecake eens aan je gasten op bijvoorbeeld een verjaardag. Dan zal je namelijk zeker punten scoren. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze Daim taart maakt? Lees dan snel verder voor het recept!

Wat is Daim?

Ken jij Daim al? Daim is een Zweeds chocolademerck. De chocolade bestaat uit een knapperige boteramandel met chocolade. Daim wordt voornamelijk verkocht bij Ikea, maar tegenwoordig verkopen ook steeds meer supermarkten de chocolade.

Benodigheden uit onze webshop:

- 300 milliliter slagroom;
- 60 gram suiker;
- 200 gram melkchocolade;
- 8 blaadjes gelatine;
- Eventueel: acetaatfolie en caramelsaus;
- Springvorm (22-26 centimeter);
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 1 zakje Daim chocolade;
- 400 gram roomkaas;
- 1 pak Bastogne koekjes;
- 120 gram ongezoeten roomboter.





Recept

- Tip!** Druk de bodem goed aan met de bolle kant van een lepel.

Handige informatie

Serveer de Daim taart als dessert!

Je kunt deze Daim taart natuurlijk als lekkernij eten bij een kopje koffie of thee, maar hij smaakt ook heerlijk als dessert. Serveer de taart met een lekker bolletje vanille- of chocolade ijs en een toef slagroom. Om je dessert helemaal af te maken zou je er nog een paar Daim stukjes overheen kunnen strooien.

Het bewaren van de Daim cheesecake

Mocht er toevallig nog een stukje over zijn van deze heerlijke cheesecake, dan is het handig om te weten hoe je deze cheesecake kunt bewaren. Dek de taart af met plasticfolie en zet de taart in de koelkast. De cheesecake blijft dan 2 tot 3 dagen goed.



Deel jouw Daim taart met ons!

Ga jij met ons recept zelf een Daim taart maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 1kg (Art.nr.: 823NV-T78)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00298)
- 1 x Patisse Springvorm Profi Ø22cm (Art.nr.: 02923)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)

