

No bake cheesecake recept

 ± 1 uur

 ± 4 uur

 10 personen



Je hebt vast al wel eens gehoord van de no bake cheesecake. Dit is een handige taart voor wanneer je geen oven bij de hand hebt, maar toch even wat lekkers wil maken. Verder doet 'ie zeker niet onder aan een gebakken cheesecake. Deze cheesecake is namelijk lekker zacht en romig. De topping van de cheesecake kun je maken zoals jij dat wilt, maar wij hebben voor chocolade- en aardbeiensaus gekozen. Dit is vrij simpel, maar oh zo lekker in combinatie met de romige vulling en koekjesbodem.

Handig, zo'n taart zonder oven!

Zo'n taart maken zonder oven is natuurlijk ontzettend handig wanneer je geen oven bij de hand hebt. Sta je bijvoorbeeld op een camping of zit je in een vakantiehuisje waarvan je niet zo goed weet hoe de oven werkt? Dan kun je gewoon deze taart maken om toch iets lekkers op tafel te zetten. Het enige wat je bij het maken van dit gebak wel nodig hebt, is een koelkast. De bodem en de cheesecake zelf moeten namelijk even in de koelkast opstijven. Lees snel verder voor onze complete no bake cheesecake recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Kruimelbodemmix;
- 250 milliliter slagroom;
- 2 zakjes Klop-Fix;
- 200 gram basterdsuiker;
- Springvorm Ø20 centimeter;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 150 gram ongezouten roomboter;
- 600 gram roomkaas;



- 1 citroen;
- Rood fruit naar wens.

Recept

1. Bekleed de springvorm met bakpapier.
2. Maal de kruimelbodemmix extra fijn en smelt de roomboter.
3. Meng de boter door de kruimels heen.
4. Verdeel de kruimels over de bodem en de zijkanten van de vorm heen.
5. Druk het goed aan met de bolle kant van een eetlepel.
6. Zet de springvorm voor 30 minuten in de koeling.
7. Klop de slagroom met de Klop-Fix stijf.
8. Klop de MonChou los.
9. Rasp de citroen.
10. Meng de suiker en de citroenrasp door de MonChou heen.
11. Spatel de slagroom voorzichtig door de MonChou heen.
12. Giet het mengsel in de springvorm.
13. Laat de cheesecake minimaal 4 uur in de koeling opstijven.
14. Haal de taart uit de vorm.
15. Decorereer de taart met vers fruit.

Handige informatie

No bake cheesecake bastogne en andere varianten

Van deze cheesecake zijn allerlei uiteenlopende varianten te vinden én te verzinnen. Maak bijvoorbeeld een no bake cheesecake met bastogne. Je maakt dan de bodem met bastogne koekjes. Je kunt eventueel ook de taart met wat verkruimelde koekjes decoreren. Heerlijk! Je kunt de bodem trouwens ook maken van oreo koekjes, chocolate chip cookies en eigenlijk zo'n beetje elke droge koek. In dit recept hebben we roomboterkoekjes gebruikt.

De toppings van de taart

Je kunt de taart heel eenvoudig geheel naar eigen smaak toppen. Houd je van een frisse taart? Leg dan bijvoorbeeld wat vers fruit op de bovenkant van de taart. En met chocoladeschaafsel, nootjes en snoep als M&M's en Maltezers maak je een echte cheesecake voor de zoetekauwers onder ons.



Deel jouw no bake cheesecake met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere no bake cheesecake gemaakt? Dan vinden wij het heel 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. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs) 400g (Art.nr.: BNC01161)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 × Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm (Art.nr.: KCMCHB19)

