

Hot chocolate cheesecake recept

 ± 2 uur

 ± 3 uur

 10 personen



Wanneer het buiten koud en guur is, vinden wij het ontzettend lekker om een warme kop chocolademelk te drinken. Met natuurlijk een grote toef slagroom erop en het liefst ook wat marshmallows. Ben jij ook zo dol op chocolademelk? Maak dan eens een Hot Chocolate cheesecake, oftewel een chocolademelk cheesecake. Het is weer eens wat anders dan de welbekende New York cheesecake of de inmiddels ook wel populaire Oreo Cheesecake. Bovendien past dit gebak perfect bij de winter. Hieronder delen we ons hot chocolate cheesecake recept waarmee je zelf een heerlijke chocolademelk cheesecake kunt maken.

Benodigheden uit onze webshop:

- 200 gram Brand New Cake Cheesecake-mix;
- 1 theelepel vanille extract;
- 200 gram Mini Marshmallow Pastel Mix;
- 175 milliliter slagroom;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- Springvorm Ø20 centimeter;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje #2D;
- Zeefje.

Overige benodigheden:

- 300 gram Maria biscuits;
- 180 gram ongezouten roomboter;
- 120 gram Nesquick chocolademelk poeder;



- 320 gram roomkaas;
- 4 eieren, maat M;
- 200 milliliter water.

Recept

1. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.
2. Maal de koekjes fijn en smelt de boter.
3. Meng de boter door de gemalen koekjes heen.
4. Stort het mengsel op de bodem van de springvorm druk dit goed aan.
5. Zet de bodem minimaal 30 minuten in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 100 graden (heteluchtoven).
7. Mix in 2 minuten de eieren en de roomkaas door elkaar heen.
8. Klop de Cheesecake-mix luchtig door de roomkaas heen.
9. Mix ook het vanille-extract en 75 milliliter slagroom erdoorheen.
10. Spatel tot slot 100 gram Nesquik poeder en 100 gram marshmallows erdoorheen.
11. Giet het beslag in de springvorm.
12. Bak de cheesecake in 90 minuten gaar.
13. Laat de cheesecake rustig afkoelen, totdat die stijf is.
Tip! Je kunt er ook voor kiezen om de cheesecake voor 2 uur in de koelkast te zetten, wanneer die op kamertemperatuur is.
14. Mix de Crème Chantilly-mix met 100 milliliter slagroom stijf.
15. Doe de crème in de spuitzak met het spuitmondje.
16. Knip het uiteinde van de zak af en spuit ermee toeven bovenop de cheesecake.
17. Zeef de overige Nesquik poeder over de cheesecake heen.
18. Garneer de cheesecake met de overige mini marshmallows.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere cheesecake recepten!

Wij zijn dol op het maken van cheesecakes. Dit gebak kun je namelijk perfect bij de koffie of thee serveren, maar het smaakt ook heerlijk als dessert. Je vindt op onze blog dan ook een hele hoop cheesecake recepten. Zo hebben wij dit recept voor een overheerlijke [Toblerone cheesecake](#) en een recept voor het maken van schattige [cheesecake cupcakes](#). Deze cheesecake cupcakes zijn bijvoorbeeld heel erg makkelijk om uit te delen op een verjaardag of een ander feestje. Ga je liever voor wat anders? [Bekijk dan al onze andere cheesecake recepten hier!](#)



Maak ook eens from scratch je eigen chocolademelk!

Uiteraard kun je in de supermarkt gewoon een pak chocolademelk halen om warme chocolademelk mee te maken. Het is echter veel leuker (en lekkerder!) om zelf chocolademelk te maken. Het leuke hieraan is dat je helemaal zelf kunt bepalen welke smaak chocolade je gebruikt en wat je er verder nog aan toevoegt (zoals caramelpokjes, marshmallows en cacaopoeder). Maak bijvoorbeeld deze simpele [chocolade sticks](#) of onze verrassende [choco bombs](#). Beide creaties zijn trouwens ook heel erg leuk om in een zakje met een mooie strik eromheen aan iemand cadeau te geven.

Deel jouw hot chocolate cheesecake met ons!

Ga je zelf met dit recept een hot chocolate cheesecake maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw cheesecake en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Cheesecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00828)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 2 x Mini Marshmallow Pastel Mix 150 gr. (Art.nr.: VV50650)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)
- 1 x Zeef bol RVS met handvat, 20 cm (Art.nr.: 966.120)

