

Cheesecake in een glaasje recept

 ± 1 uur

 4 personen



We kennen cheesecakes allemaal wel in de vorm van een taart. Zuke cheesecakes worden vaak als gebak bij een kopje koffie of thee geserveerd, maar een cheesecake smaakt ook heerlijk als dessert. Wij hebben de standaard cheesecake dan ook een twist gegeven, door eens een cheesecake in een glaasje te maken. Zodoende kregen we allerlei hapjes, die we perfect als lekkere traktatie kunnen uitdelen. Uiteraard kun je cheesecake in glaasjes ook heel goed serveren als dessert of als lekker hapje bij bijvoorbeeld een high tea. Reden genoeg dus om ze zelf eens te maken. Lees snel verder voor ons cheesecake in een glaasje recept om erachter te komen hoe je dat kunt doen!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 zakje vanillesuiker;
- 250 milliliter slagroom;
- 4 gram Klop-Fix;
- 300 gram Speculoos pasta;
- 1 spuitmondje open ster;
- 3 spuitzakken.

Overige benodigdheden:

- 250 gram Speculoos koekjes;
- 300 gram mascarpone;
- 4 glazen.

Recept





écht alles om te bakken

Het voorbereiden van de laagjes cheesecake:

1. Verkruiemel de Speculoos koekjes, op 2 koekjes na. Deze 2 koekjes gebruik je straks als de topping.
2. Klop de mascarpone zacht.
3. Klop de vanillesuiker en 150 milliliter slagroom door de mascarpone heen, totdat je een stijf mengsel hebt.
4. Doe het mengsel in een spuitzak.
5. Klop de overige slagroom met de Klop-Fix stijf.
6. Doe deze slagroom in een spuitzak met het spuitmondje.
7. Verwarm de Speculoos pasta voor 30 seconden in de magnetron en meng het goed door.
8. Verwarm de pasta, totdat deze vloeibaar is maar niet te warm.
9. Doe de vloeibare Speculoos pasta in een spuitzak.

Het afwerken van de cheesecake in glaasjes:

1. Zet de 4 glazen klaar op het werkblad.
2. Schep in elk glas een bodempje koekkrumels.
3. Pak de spuitzak met de vloeibare Speculoos pasta en knip er een klein puntje van af. De pasta is vloeibaar en loopt daardoor snel uit de spuitzak. Houd de spuitzak daarom een beetje schuin.
4. Spuit een laagje Speculoos over de koekkrumels in de glazen.
5. Pak de spuitzak met mascarponeroom en knip de punt van de spuitzak af.
6. Spuit een laagje mascarpone room over de pasta heen.
Tip! Spuit goed langs de rand van het glas, zodat de room goed tegen het glas aan komt
7. Herhaal bovenstaande stappen met alle 3 de ingrediënten.
8. Spuit als laatste laag een toef slagroom bovenop de cheesecakejes.
9. Breek de overige 2 speculoos koekjes door midden.
10. Zet op elk toetje een half koekje.
11. Strooi eventueel nog wat koekkrumels over de cheesecakejes heen.
12. Drip tot slot de vloeibare speculoospasta over de bovenkant van de toetjes heen.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere dessert recepten!

Ga jij deze cheesecake in een glaasje als dessert trakteren en wordt dat een groot succes? Dan vind je het vast leuk om te weten dat wij op onze blog nog veel meer recepten voor originele nagerechten hebben staan. Het is natuurlijk ontzettend leuk om af en toe aan de hand van 1 van onze recepten een dessert te maken, zodat je elke keer weer jouw gasten kunt verrassen. Wat dacht je bijvoorbeeld van Irish Coffee toetjes of een luchtige pavlova? [Bekijk al onze dessert recepten hier!](#)





Heb jij met dit recept cheesecake in een glaasje gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van jouw nagerecht te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#) Dan kunnen we jouw foto trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoospasta 400g (Art.nr.: LS01)

