



⌚ ± 2.5 uur

 ± 4 uur

 10 personen



Bij ons op de markt stond vroeger een stroopwafelkraam. Zo'n verse wafel, zo uit het loeihete ijzer, de stroop nog vloeibaar tussen die wafels, wat een traktatie. De beste man verkocht ook de afsnijdsels in een puntzak. Bij het maken van deze stroopwafel cheesecake moest ik aan die kraam denken, want hier heb je zowel mooie kleine stroopwafeltjes nodig voor de garnering (die mogen best uit de supermarkt komen hoor) als stukjes stroopwafel, die door het beslag van roomkaas, eieren en zure room gaan. De combinatie van cheesecake met karamel en de crunch van de stroopwafeltjes is onweerstaanbaar. Als je dit bakt voor familie, vrienden of collega's durven wij te wedden dat er altijd wel één is die terug denkt aan een stroopwafelmannetje op de markt. Nieuwe herinnering op basis van oude nostalgie, hoe mooi is dat?!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram Brand New Cake Kruimelbodemmix;
- 200 gram kristalsuiker;
- 10 gram vanille bourbon pasta;
- 30 gram maïzena;
- 100 gram Stroopwafel Chunks;
- 100 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 150 milliliter slagroom;
- 100 gram caramel;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje Open Ster #8B;
- Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm;
- Bakpapier.



Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 600 gram roomkaas;
- 200 gram zure room;
- 4 eieren, maat M;
- Ter decoratie, mini stroopwafels.

Recept

Het maken van de bodem:

1. Maal de Kruimelbodemmix fijn.
2. Smelt de roomboter in een pannetje.
3. Spatel de gesmolten roomboter door de koekkruimels heen.
4. Bekleed de springvorm met bakpapier.
5. Stort de koekkruimels op de bodem van de springvorm en druk ze goed aan met de bolle kant van een lepel.

Het maken van het cheesecake beslag:

1. Verwarm de oven voor op 140 graden (heteluchtoven).
2. Doe de roomkaas, suiker, eieren, zure room, vanille bourbon en maïzena in een ruime kom.
3. Mix de ingrediënten in 5 minuten tot 1 geheel.
4. Meng de Stroopwafel Chunks door het beslag heen.
5. Giet het beslag in de springvorm.

Het bakken van de stroopwafel cheesecake:

1. Bak de stroopwafel cheesecake in 90 minuten goudbruin en gaar.
2. Doe de oven uit en zet de ovendeur op een kiertje.
3. Laat de cheesecake 30 minuten in de oven afkoelen.
4. Haal de cheesecake uit de oven en laat het gebak volledig afkoelen.
5. Zet de afgekoelde cheesecake in de koelkast en laat de taart 4 uur opstijven.

Het garneren van de stroopwafel cheesecake:

1. Mix de Crème Chantilly-mix met de slagroom stijf.
2. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.





3. Doe de crème in de spuitzak.
4. Spuit toefjes op de cheesecake en giet de caramel in het midden van de cheesecake.
5. Garneer de cheesecake met mini stroopwafels.

Handige informatie

Hoe kun je een cheesecake het beste bewaren?

Komt de taart niet in 1 keer op? Dan is dat helemaal niet erg! Dit gebak kun je namelijk prima een aantal dagen bewaren. Dat is bijvoorbeeld erg handig wanneer je de cheesecake voordat je visite krijgt wilt maken. Je kunt de taart het beste in een taartdoos zetten en zodoende in de koelkast bewaren. De cheesecake blijft op deze manier circa 2 à 3 dagen goed. Uiteraard kun je er ook nog voor kiezen om het gebak in de vriezer te bewaren. In de vriezer blijft de taart tot maximaal 1 maand goed.

Bekijk ook eens onze andere cheesecake recepten!

Wij zijn dol op het maken van cheesecakes. Dit gebak is namelijk redelijk eenvoudig te maken en je kunt er heel makkelijk een eigen twist aan geven. Wij hebben dan ook al heel wat verschillende soorten cheesecake recepten op onze blog verzameld. Zo vind je er een [recept voor het maken van een mango cheesecake](#), maar ook een [recept voor mini cheesecakes](#). Ben jij dol op zoet? Probeer dan eens dit [recept voor een tiramisu cheesecake](#) of dit [recept voor een chocolade cheesecake](#) uit. [Bekijk al onze cheesecake recepten hier!](#)

Deel jouw stroopwafel cheesecake met ons!

Heb jij ook met ons recept een lekkere stroopwafel cheesecake gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de cheesecake 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](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Kruidelbodemmix (Digestive Crumbs) 400g (Art.nr.: BNC01161)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Smitmondje Open Ster #8B (Art.nr.: BNC01122)
- 1 × Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm (Art.nr.: KCMCHB19)
- 1 × Patisserie Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × Maïszetmeel Biologisch 250g (Art.nr.: UD5000236)

