

Witte chocolade cheesecake recept

 ± 1 uur

 ± 5 uur

 10 personen



Wat een heerlijke combinatie is dat toch, witte chocolade en cheesecake. We zijn ervoor even diep het zuivelschap in gedoken: de vulling is gemaakt van roomkaas en zure room en dan gaat er nog een mengsel van mascarpone en slagroom bovenop. Een caloriebom in combinatie met die chocolade, maar elke kruimel is de zonde waard. De bodem maak je heel gemakkelijk van biscuitjes en roomboter. En de garnering hebben we dit keer ook simpel gehouden met chocoladekrullen, maar wat let jou om 'm verder op te maken met vers fruit (aardbeien en witte chocola zijn een heel goede match) of mooie felgroene gehakte pistachenootjes? Met deze frischemige taart kan je alle kanten op en dat maakt het juist zo leuk om hem eens te maken. Lees snel verder voor ons witte chocolade cheesecake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Callebaut Chocolade Callets Wit;
- 150 gram kristalsuiker;
- 2 theelepels vanille extract;
- 30 gram maïzena;
- 250 milliliter slagroom;
- 100 gram poedersuiker;
- PME Chocoladekrullen Wit;
- Patisse Springvorm Profi Ø20cm;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje Bloem #2D.

Overige benodigdheden:

- 600 gram roomkaas, op kamertemperatuur;





-



écht alles om te bakken

dit gebak is ook heerlijk als dessert. We kunnen ons voorstellen dat je het een beetje saai vindt om slechts een stukje cheesecake als nagerecht te serveren. Serveer daarom een puntje cheesecake op een leuk schoteltje en serveer er een bolletje ijs en een toef slagroom bij. Je kunt het nog lekkerder maken door wat warme chocoladesaus over het dessert te gieten. Dat wordt genieten!

Ontdek onze andere cheesecake recepten!

Vind je het net als wij leuk om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Dan vind je het waarschijnlijk heel erg leuk om te lezen dat we ruim 50 cheesecake recepten op onze blog hebben verzameld. Je vindt er no bake cheesecake recepten, maar ook recepten voor allerlei gebakken cheesecakes. Probeer dit [recept voor een Bastogne cheesecake](#) of dit [recept voor een aardbeien cheesecake](#) maar eens. [Bekijk al onze cheesecake recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte witte chocolade cheesecake aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept een witte chocolade cheesecake maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de taart 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 Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Patisse Springvorm Profi Ø20cm (Art.nr.: 02922)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x PME Chocolatekrullen Wit 85 gram (Art.nr.: CHC143)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)

