# Cheesecake on a stick

## Ingrediënten

150 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
170 g Boter (ongezouten roomboter)
125 g Crème fraîche
600 g MonChou®
3 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Eidooier
1 el (eetlepels) Custard (bijv. Koopmans)
350 g Suiker (kristalsuiker)
100 ml Water
125 ml Verse slagroom (onbereid)
0.5 tl (theelepels) Zout
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
100 g Pecannoten

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Pan
Spatel
8 Houten stokje

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(elektrisch 150°C / hetelucht 130°C).**

Bekleed de springvorm met bakpapier en vet in met boter of bakspray.

## 2. Bodem bereiden

Smelt de **roomboter (80 g)** in een pannetje of in de magnetron.

Verkruimel de **koekjes (150 g)** en meng de gesmolten boter door de kruimels.

Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvorm. Druk de kruimels aan met de bolle kant van een lepel voor een mooie gelijkmatige bodem.

Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast, zodat de bodem lekker stevig wordt als de boter weer stolt.

## 3. Cheesecake maken

Mix de **roomkaas (600 g)** en **kristalsuiker (150 g)** tot een glad mengsel.

Spatel één voor één **de eieren (3 stuks)** door het cheesecake-mengsel. Meng vervolgens de **eidooier (1)** en **custard (1 el)** door het mengsel.

Verdeel het beslag over de kruimelbodem.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven bak de cheesecake in ca 60-70 minuten gaar.

Zet de oven uit. Laat de cheesecake nog 1 à 2 uur in de oven staan, met de ovendeur op een kier. Zet de cheesecake hierna minimaal 2 uur in de koelkast.

Laat de cheesecake in de bakvorm goed afkoelen (ca. 1,5 uur) en plaats vervolgens minimaal 2 uur in de koelkast.

> ### Cheesecake gaar?
> Controleer of de cheesecake gaar is door de bakplaat in de oven voorzichtig heen en weer te schuiven. De cheesecake is gaar als de buitenkant stevig is en in het midden nog wat meebeweegt en beetje zacht is, net als bij een pudding.

## 4. Salted caramel maken

Doe de **suiker (200 g)** en het **water (100 ml)** in een steelpan. De suiker moet volledig onder water staan. Verwarm langzaam op laag vuur tot het begint te pruttelen en de kleur verandert. Niet roeren, anders kan de suiker weer gaan kristaliseren.

Zodra de karamel een warm bruine kleur heeft gekregen voeg je de **boter (90 g)** toe. Roer nu met een houten lepel door tot alle boter goed is opgelost.

Haal de pan van het vuur en voeg de **slagroom (125 ml)** direct toe. Roer goed erdoor en voeg het **zout (0,5 tl)** toe .

## 5. Cheesecake on a stick maken en versieren

Neem de cheesecake uit de koeling en snijd deze in puntjes. Steek in ieder puntje een stevig stokje.

Breng voor het **chocoglazuur (2 zakjes)** wat water aan de kook. Giet dit voorzichtig in een kom. Leg vervolgens het zakje chocoglazuur 10 minuten in het hete water. Haal het zakje uit het water en kneed goed door. Knip een punt van het zakje en schenk de chocolade over de puntjes cheesecake en laat uitharden.

Decoreer de cheesecake met de gezouten karamel door hier een speels zigzagpatroon mee te maken en garneer met grof gehakte **pecannoten (100 g)**.

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(elektrisch 150°C / hetelucht 130°C).**

Bekleed de springvorm met bakpapier en vet in met boter of bakspray.

## 2. Bodem bereiden

Smelt de **roomboter (80 g)** in een pannetje of in de magnetron.

Verkruimel de **koekjes (150 g)** en meng de gesmolten boter door de kruimels.

Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvorm. Druk de kruimels aan met de bolle kant van een lepel voor een mooie gelijkmatige bodem.

Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast, zodat de bodem lekker stevig wordt als de boter weer stolt.

## 3. Cheesecake maken

Mix de **roomkaas (600 g)** en **kristalsuiker (150 g)** tot een glad mengsel.

Spatel één voor één **de eieren (3 stuks)** door het cheesecake-mengsel. Meng vervolgens de **eidooier (1)** en **custard (1 el)** door het mengsel.

Verdeel het beslag over de kruimelbodem.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven bak de cheesecake in ca 60-70 minuten gaar.

Zet de oven uit. Laat de cheesecake nog 1 à 2 uur in de oven staan, met de ovendeur op een kier. Zet de cheesecake hierna minimaal 2 uur in de koelkast.

Laat de cheesecake in de bakvorm goed afkoelen (ca. 1,5 uur) en plaats vervolgens minimaal 2 uur in de koelkast.

> ### Cheesecake gaar?
> Controleer of de cheesecake gaar is door de bakplaat in de oven voorzichtig heen en weer te schuiven. De cheesecake is gaar als de buitenkant stevig is en in het midden nog wat meebeweegt en beetje zacht is, net als bij een pudding.

## 4. Salted caramel maken

Doe de **suiker (200 g)** en het **water (100 ml)** in een steelpan. De suiker moet volledig onder water staan. Verwarm langzaam op laag vuur tot het begint te pruttelen en de kleur verandert. Niet roeren, anders kan de suiker weer gaan kristaliseren.

Zodra de karamel een warm bruine kleur heeft gekregen voeg je de **boter (90 g)** toe. Roer nu met een houten lepel door tot alle boter goed is opgelost.

Haal de pan van het vuur en voeg de **slagroom (125 ml)** direct toe. Roer goed erdoor en voeg het **zout (0,5 tl)** toe .

## 5. Cheesecake on a stick maken en versieren

Neem de cheesecake uit de koeling en snijd deze in puntjes. Steek in ieder puntje een stevig stokje.

Breng voor het **chocoglazuur (2 zakjes)** wat water aan de kook. Giet dit voorzichtig in een kom. Leg vervolgens het zakje chocoglazuur 10 minuten in het hete water. Haal het zakje uit het water en kneed goed door. Knip een punt van het zakje en schenk de chocolade over de puntjes cheesecake en laat uitharden.

Decoreer de cheesecake met de gezouten karamel door hier een speels zigzagpatroon mee te maken en garneer met grof gehakte **pecannoten (100 g)**.