

Ingrediënten

40 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
230 g (gram) Melk chocolade
425 ml Slagroom (ongezoet)
600 g (gram) Roomkaas
40 g (gram) Vanillesuiker
0.5 Pot(ten) Marshmallow Fluff
Biscuit koekjes (vierkant)
Marshmallow (mini)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Bakvorm (rechthoekig)
Bakpapier
Crème Brûlée brander

1. Ganache bereiden

Verwarm de **slagroom (175 ml)** in een pannetje en breng aan de kook. Doe de **chocolade (230 g)** en de **roomboter (40 g)** in een kom en giet de hete slagroom hier op.

Roer totdat de chocolade en de roomboter gesmolten is. Zet de ganache opzij en laat deze iets opstijven.

2. Marshmallow-cheesecake vulling maken

Klop een deel van de **slagroom (250 ml)** stijf en zet apart.

Roer in een andere kom de **roomkaas (600 g)** met de **vanillesuiker (40 g)** los. Roer de **Marshmallow fluff (0.5 pot)** door het roomkaasmengsel en roer hier als laatste voorzichtig de opgeklopte slagroom door.

Laat het mengsel ½ uur opstijven in de koelkast.

3. Ijstaart opbouwen

Bekleed een vierkante of rechthoekige schaal met bakpapier.

Begin met het opbouwen van de taart met de **biscuit koekjes**. Doe hier bovenop een laagje cheesecakemengsel gevolgd door een laagje ganache. Hier bovenop komen weer koekjes, daarna een laagje cheesecake en een laagje ganache. Ga door tot de vulling op is. Eindig met koekjes.

Laat minimaal een nachtje opstijven in de koelkast.

Haal de taart uit de vorm.

Cheesecake te dun?

Als de cheesecake te dun is om de ganache aan te brengen, kan de cake heel even in de vriezer worden geplaatst.

4. Ijstaart serveren

Bestrijk de bovenkant van de cake met de overige Marshmallow Fluff. Geef de Marshmallow Fluff met een crème brûlée brander een mooi bruin korstje.

Versier de taart als laatste met stukjes chocolade, mini marshmallows en koekjes.

Heb je een vierkante bakvorm gebruikt?

Snij de vierkante cake doormidden en plaats de twee delen op elkaar.

1. Ganache bereiden

Verwarm de **slagroom (175 ml)** in een pannetje en breng aan de kook. Doe de **chocolade (230 g)** en de **roomboter (40 g)** in een kom en giet de hete slagroom hier op.

Roer totdat de chocolade en de roomboter gesmolten is. Zet de ganache opzij en laat deze iets opstijven.

2. Marshmallow-cheesecake vulling maken

Klop een deel van de **slagroom (250 ml)** stijf en zet apart.

Roer in een andere kom de **roomkaas (600 g)** met de **vanillesuiker (40 g)** los. Roer de **Marshmallow fluff (0.5 pot)** door het roomkaasmengsel en roer hier als laatste voorzichtig de opgeklopte slagroom door.

Laat het mengsel ½ uur opstijven in de koelkast.

3. Ijstaart opbouwen

Bekleed een vierkante of rechthoekige schaal met bakpapier.

Begin met het opbouwen van de taart met de **biscuit koekjes**. Doe hier bovenop een laagje cheesecakemengsel gevolgd door een laagje ganache. Hier bovenop komen weer koekjes, daarna een laagje cheesecake en een laagje ganache. Ga door tot de vulling op is. Eindig met koekjes.

Laat minimaal een nachtje opstijven in de koelkast.

Haal de taart uit de vorm.

Cheesecake te dun?

Als de cheesecake te dun is om de ganache aan te brengen, kan de cake heel even in de vriezer worden geplaatst.

4. IJstaart serveren

Bestrijk de bovenkant van de cake met de overige Marshmallow Fluff. Geef de Marshmallow Fluff met een crème brûlée brander een mooi bruin korstje.

Versier de taart als laatste met stukjes chocolade, mini marshmallows en koekjes.

Heb je een vierkante bakvorm gebruikt?

Snij de vierkante cake doormidden en plaats de twee delen op elkaar.