



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



Ingrediënten

400 gr roomkaas
200 ml slagroom
200 gr kristalsuiker
200 gr Tony's Choclonely
gezouten karamel
melkchocolade
200 gr gewone biscuits
(of andere basic koekjes)
80 gr gesmolten boter
(Maldon) zeezout
Springvorm van 24 cm
Bakpapier

NO-BAKE CHEESECAKE MET SALTED CARAMEL

 **Taart**

 **16 personen**

 **45 minuten bereiden + 4 uur wachttijd**

1. Bekleed de bodem van een springvorm met diameter 24 cm met bakpapier.
2. Maal de biscuits fijn in de keukenmachine of sla ze fijn in een plastic zak.
3. Meng de koekkrumels met de gesmolten boter in de springvorm en druk aan.
4. Smelt de chocolade au bain-marie.
5. Klop de slagroom met de kristalsuiker stijf, roer de roomkaas los.
6. Schep de slagroom en gesmolten chocolade door de roomkaas.
7. Giet dit mengsel bovenop de koekbodem en strijk glad met een (palet)mes of spatel.
8. Zet minimaal 4 uur in de koelkast, maar liever een hele nacht. Haal daarna een warm mes langs de randen en haal de taart uit de vorm. Versier met Maldon zout en rasp er wat chocolade overheen.