

## Chocolade-cheesecake mini-taartjes / Chocolate Cheese Cake Bites



### **Boodschappenlijstje**

250 gram patentbloem  
50 gram poedersuiker  
125 gram koude boter, in blokjes  
½ vrije uitloop bio-eidooier  
60 ml ijskoud water

### **Roomkaas vulling**

100 ml slagroom  
200 gram volle roomkaas  
1 theelepel vanille-extract  
1½ eetlepel cacao poeder  
50 gram poedersuiker

**Decoratie** 18 kleine paaseitjes en/of paaschocolaatjes

### **Zo maak je de taartbakjes**

Zeef meel en poedersuiker in een grote kom en voeg de boterblokjes eraan toe.  
Wrijf de boterblokjes met de hand stevig door het meel/suikermengsel,  
Klop de eidooier los, kneed hem door de meelmix tot het grote kruimels zijn.  
Voeg beetje water toe en kneed het door tot je een glad, elastisch deeg hebt.

**Rol in het deeg in huishoudfolie en zet het minimaal 30 minuten in de ijskast**

Kneed en rol het deeg uit, steek er cirkels uit en druk ze zachtjes in de bakvorm.  
Prik gaatjes in de bodem en Laat de bakjes +/- 15 minuten koelen in de ijskast.

**Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hete lucht**

Schuif de deegbakjes in het midden van de oven en bak de taartbakjes in 15-20 minuten.  
Laat de taartbakjes afkoelen in de bakvorm.

### **Maak de vulling terwijl de taartbakjes afkoelen.**

Meet de slagroom af in een grote, schone kom en klop tot het dik en glad is.  
Voeg de roomkaas toe en klop, voeg dan de vanille, cacao poeder en poedersuiker toe.  
Klop samen tot alles goed gemengd en glad is.

Schep de cheesecake-vulling in een spuitzak met een groot stervormig spuitmondje.  
Zet de koekbakjes op een platte schaal en spuit de cheesecake-vulling in de bakjes.  
Laat de taartjes ongeveer een uurtje opstijven in de ijskast of tot de vulling stevig is.

**Druk een klein paaseitje of chocolaatje in elk cheesecake-taartje.**

## Chocolade-cheesecake mini-taartjes / Chocolate Cheese Cake Bites



### Shopping list

250g plain flour  
50g icing sugar  
125g cold butter, cubed  
½ free range organic egg yolk  
50 ml of ice-cold water

### Cream cheese filling

100 ml whipping cream  
200g full fat cream cheese  
1 teaspoon vanilla extract  
1½ tablespoon cocoa powder  
50g icing sugar

**Decoration** 18 mini easter eggs and/or easter chocolates

### How to make the pastry cases

Sift flour and icing sugar into a large bowl and add the butter cubes.  
Rub the butter cubes firmly into the flour/sugar mixture by hand.  
Beat the egg yolk, knead it into the flour mix until it forms large crumbs.  
Add a little water and knead until you have a smooth, elastic dough.

Wrap the dough in cling film and place it in the refrigerator for at least 30 minutes.  
Knead and roll out the dough, cut out circles and press them gently into the baking form.  
Poke holes in the bottom and let the pastry cases cool in the refrigerator for +/- 15 minutes.

### Preheat the oven to 200°C/180°C Fan, place a sheet of waxed paper on the tray

Slide the pastry cases in the middle of the oven.  
Bake the cases for 15-20 minutes, until golden and let them cool in the baking form.

### How to make the cheesecake filling

Measure the whipping cream into a large clean bowl and whisk until thick and smooth.  
Add the cream cheese and whisk, then add the vanilla extract, cocoa powder and icing sugar. Whisk together until well combined and smooth.

Spoon the cheesecake mixture into a piping bag with a large star icing nozzle.  
Spread the pastry cases across a plate or tray in a single layer.  
Pipe the cheesecake mixture into the pastry cases.  
Place the cheesecake bites into the fridge for an hour or so, until set.

**Top each cheesecake bite with a mini egg**