

Cheesecake Napoleons met aardbeien / Cheesecake Napoleons with strawberries



Boodschappenlijstje

1 rol of een pakje bladerdeeg
125 gram roomkaas, zacht
3 eetlepels slagroom
2 eetlepels fijne suiker

100 gram verse aardbeien, in schijfjes
50 gram chocolade, melk of puur, gesmolten
poedersuiker, naar smaak

Zo maak je Cheesecake Napoleons met aardbeien

Verwarm de oven voor op 200°C en leg bakpapier op de bakplaat

Steek harten uit het bladerdeeg en prik met een vork gaatjes in de helft van het deeg.
Dit zodat het niet teveel gaat rijzen tijdens het bakken.
Bak het bladerdeeg in 12-15 minuten licht goudbruin en zet het opzij om af te koelen.

Mix de roomkaas met slagroom en suiker 5 minuten, tot het mengsel licht en luchtig is.
Strijk een dik laagje ervan op de onderste helft van het bladerdeeg.
Leg er de gesneden aardbeien erop en strijk dan nog een laagje op.

Leg de bovenste helft van het bladerdeeg er bovenop en bestrooi het gebak met poedersuiker.
Druppel gesmolten chocolade over de Napoleons en laat het even harden.

Serveer de cheesecake Napoleons meteen of zet ze tot het serveren in de ijskast

Cheesecake Napoleons met aardbeien / Cheesecake Napoleons with strawberries



Shopping list

1 roll or package puff pastry	100g fresh strawberries, sliced
125g cream cheese, softened	50g chocolate, milk or dark, melted
3 tablespoons double cream	icing sugar, to taste
2 tablespoons caster sugar	

How to make Cheesecake Napoleons with strawberries

Preheat the oven to 200°C and place baking paper on the baking tray

Cut hearts out of the puff pastry and prick holes in half of the dough using a fork.

This to prevent the pastry from rising too much during baking.

Bake the puff pastry for 12-15 minutes until light golden and set aside to cool.

Mix the cream cheese with cream and sugar for 5 minutes, until the mixture is light and fluffy.

Spread a layer of it on the bottom half of the puff pastry.

Place sliced strawberries on top and then spread on another layer.

Place the top half of the puff pastry on the bottom half and sprinkle with icing sugar.

Drizzle melted chocolate over the Napoleons and let it harden.

Serve the cheesecake Napoleons immediately or put them in the fridge until serving