

## Mini-cheesecakejes met chocolade & aardbeien / Mini cheesecakes with chocolate & strawberries



### Boodschappenlijstje

#### De bodems

120 gram koekjes

40 gram boter

#### De topping

80 gram pure chocolade

6 kleine aardbeien

#### De vulling

200 gram cream cheese

1 theelepel vanille

50 gram creme fraiche

60 gram suiker

### Zo maak je mini-cheesecakejes met chocolade & aardbeien

**Verwarm de oven voor op 180°C** en zet 6 papieren vormpjes in een cupcakes-blik

Doe de koekjes in een afgesloten plastic zak en sla ze met een deegroller tot kruimels.

Smelt de boter, giet het bij de kruimels en roe het er goed door.

Druk het koekmengsel in de vormpjes en bak de koekbodems 10 minuten. Laat ze afkoelen.

Roer de roomkaas stevig door om het los te maken.

Voeg de suiker, creme fraiche en vanille aan de roomkaas toe en roer alles stevig door elkaar.

Schep de vormpjes vol met het cream cheese mengsel en zet het bakblik in de ijskast.

Laat de cheese-cakejes enkele uren harden in de ijskast.

Was de aardbeien, zoek er 6 kleine uit en laat ze drogen.

Smelt de chocolade au bain marie en laat het even afkoelen.

Doop de aardbeien tot halverwege in de gesmolten chocolade en laat ze drogen.

Schep met een lepel gesmolten chocola over de cheesecakejes, laat er druppels chocolade langslopen.

Zet de aardbeien op de natte chocolade en laat de chocolade drogen.

## Mini-cheesecakejes met chocolade & aardbeien / Mini cheesecakes with chocolate & strawberries



### Shopping list

#### The bottoms

120 grams of cookies

40 grams butter

#### The topping

80 grams of dark chocolate

6 small strawberries

#### The filling

200 grams of cream cheese

1 teaspoon vanilla extract

50 grams of crème fraîche

60 grams of sugar

### How to make mini cheesecakes with chocolate & strawberries

Preheat the oven to 180°C and place 6 paper cases in a cupcake tin

Place the cookies in a sealed plastic bag and crush into crumbs with a rolling pin.

Melt the butter, add it to the crumbs and stir it well.

Press the cookie mixture into the molds and bake the cookie bases for 10 minutes. Let them cool.

Stir the cream cheese vigorously to loosen it.

Add the sugar, crème fraîche and vanilla to the cream cheese and stir everything together.

Fill the molds with the cream cheese mixture and place the baking tin in the refrigerator.

Let the cheesecakes harden in the refrigerator for a few hours.

Wash the strawberries, find 6 small ones and let them dry.

Melt the chocolate in a bain marie and let it cool down for a while.

Dip the strawberries halfway into the melted chocolate and let them dry.

Spoon melted chocolate over the cheesecakes using a spoon, letting drops of chocolate drip along the sides.

Place the strawberries on the wet chocolate and let the chocolate dry.