

## Suprise Eieren Cheesecake / Kinder Surprise Eggs Cheesecake



### Boodschappenlijst

#### Voor de basis

80 gram ongezoeten boter, plus extra  
250 gram chocolade kaakjes

#### Topping

20 gram pure chocolade + 3 Kinder Surprise Eieren (of zoveel als er kinderen aanwezig zijn)

#### Voor de vulling

3 gelatineblaadjes  
300 gram witte chocolade  
300 ml slagroom  
3 x 180 gram kuipjes volvette zachte kaas (Philadelphia)

### Zo maak je een Surprise Eieren Cheesecake

#### De basis

Vet een springvorm van 20 cm doorsnede goed in met boter en bekleed de bodem.

Smelt de boter in een pan en zet deze opzij om af te koelen.

Klop de chocolade digestieven tot een fijne kruimel, doe de kruimels bij de afgekoelde boter en meng goed.

Druk dit mengsel stevig op de bodem van de springvorm.

Gebruik de achterkant van een lepel om de bovenkant glad te maken.

Zet de taartbodem in de ijskast tot het nodig is.

#### De vulling

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water, of tot ze zacht zijn.

Smelt in een hittebestendige kom de witte chocolade op een steelpan zacht kokend water.

Laat de chocolade smelten, roer even, neem de chocolade van het vuur en laat het iets afkoelen.

Mix het dan samen met de zachte roomkaas tot een glad mengsel.

Doe de slagroom in een pannetje, verwarm het tot het net stoomt en neem het dan van het vuur.

Knijp het overtollige water uit de gelatine en meng het door de room. Laat de gelatine smelten en roer er een minuutje door, roer het dan door het zachte kaasmengsel. Giet het mengsel in de springvorm, strijk het glad en zet het minimaal 5 uur in de koelkast om op te stijven.

#### Decoratie

Smelt de pure chocolade ook au bain marie en laat het afkoelen.

Neem de cheesecake uit de koelkast, druppel de pure chocolade er over en zet de cake terug in de koelkast.

Neem de cheesecake 10 minuten voor serveren uit de ijskast en zet de cheesecake op een schaal.

Breek de surprise-eieren voorzichtig doormidden en leg de helften op de cheesecake.

Leg het speelgoed uit de verrassingseieren naast de taart, bij het serveren.

**Tip! De cheesecake blijft 2-3 dagen lekker, mits in de koelkast bewaard**

## Suprise Eieren Cheesecake / Kinder Surprise Eggs Cheesecake



### Shopping list

#### For the base

80g unsalted butter, plus extra to grease  
250g chocolate digestives

#### Topping

20g dark chocolate + 3 Kinder Surprise Eggs (or as much as there are kids present)

#### For the filling

3 gelatine leaves  
300g white chocolate  
300ml double cream  
3 x 180g tubs full-fat soft cheese (Philadelphia)

### How to make a Kinder Surprise Eggs Cheesecake

**The base** Grease a 20cm spring form well with butter and line the base.

In a saucepan, melt the butter and set it aside side to cool.

Beat the chocolate digestives to a fine crumb, tip the crumbs into the cooled butter and mix thoroughly.

Press this mixture into the base of the tin, using the back of a spoon to smooth the surface.

Place into the fridge to chill until needed.

#### The filling

Soak the gelatin leaves in a bowl of cold water for 5 minutes, until soft.

In a small heatproof bowl, melt the white chocolate over a small saucepan of just-simmering water.

Allow it to melt, stirring briefly, then remove from the heat and cool slightly.

Mix the chocolate together with the soft cream cheese until it is a smooth mixture.

Add the cream to a saucepan and heat until just steaming.

Remove from the heat, squeeze any excess water from the gelatin and mix it into the cream.

Let the gelatin melt and stir it in for a minute, then whisk it into the soft cheese mix.

Pour the mixture into the spring form, smooth it out and put it in the fridge to set, for at least 5 hours.

#### To decorate

Meanwhile melt the dark chocolate in another bowl over water, then leave to cool.

Remove the cheesecake from the fridge, drizzle over the dark chocolate, return the cake to the fridge.

Remove the cheesecake 10 minutes before serving, transfer the cheesecake to a serving plate.

Break open the Kinder eggs in halves and place the halves on top of the cheesecake.

Serve the surprise toys on the side when serving.

**Tip! The finished cheesecake will keep tasty, when stored in the fridge for 2-3 days**