

Mini Chocolate Cheesecake taartjes / Mini Chocolate Cheesecake Pastries



Boodschappenlijstje

100 ml slagroom
200 gram roomkaas
1 theelepel vanille extract
50 gram oedersuiker
1½ eetlepel cacao
30-50 gram chocolade

Zo maak je de vulling terwijl de taartbakjes afkoelen.

Meet de slagroom af in een grote, schone mixerkom en klop de slagroom stijf.
Voeg de roomkaas toe en klop, voeg dan de vanille, cacaopoeder en poedersuiker toe.
Klop alles kort samen tot het 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.

Nu maak je de chocolaatjes om je mee taartjes te versieren

Smelt de chocolade au bain marie (op een pannetje met een laagje water).
Als de chocola begint te smelten neem je het van het vuur en roer je het door.
Schep een dun laagje chocolade in je vormpje en laat de chocolade harden.
Zet de vorm een kwartiertje in de vriezer en druk de chocolaatjes uit de vorm.

Druk de chocolade figuurtjes en paaseitjes in de cheesecake vulling en je taartjes zijn klaar!

Mini Chocolate Cheesecake taartjes / Mini Chocolate Cheesecake Pastries



Shopping list

100 ml double cream
200g cream cheese
1 teaspoon vanilla extract
50g icing sugar
1½ tablespoon cocoa
30 -50g chocolate

How to make the filling while the pastry cups are cooling.

Measure the whipped cream into a large, clean mixer bowl and beat the whipped cream until stiff. Add the cream cheese and beat, then add the vanilla, cocoa powder and icing sugar. Beat everything together briefly until well mixed and smooth.

Spoon the cheesecake filling into a piping bag fitted with a large star nozzle. Place the cookie trays on a flat tray and pipe the cheesecake filling into the trays. Let the tarts set in the refrigerator for about an hour or until the filling is firm.

Now you make the chocolates to decorate your Cheesecake Pastries with

Melt the chocolate in a bain marie (a bowl on a pan with a layer of water). When the chocolate starts to melt, remove it from the heat and stir. Spoon a thin layer of chocolate into your mold and allow the chocolate to set. Place the mold in the freezer for fifteen minutes and press the chocolates gently out of the mold.

Press chocolate figures and little eggs into the cheesecake filling and your pastries are ready!