

Sinterklaas-cheesecake / Sinterklaas cheese cake



Boodschappenlijstje

100 gram kruidnoten

45 gram gesmolten boter

200 gram slagroom

60 gram fijne suiker

200 Mon Chou (kamertemperatuur)

rasp van ½ sinaasappel

45 ml vers sinaasappelsap

bakspray

chocolaatjes, smarties, sprinkels

50 gram kruidnoten

Zo maak je een nobake Sinterklaas Cheesecake

Klem bakpapier in een 20 cm springvorm, boen de sinaasappel goed schoon onder de hete kraan!

Doe de pepernoten in een zip lock-zak en sla ze met een deegroller tot kruimels.

Smelt de boter op laag vuur en roer de gesmolten boter stevig door de koekkruimels.

Vet de springvorm in, druk de koekkruimels stevig in de vorm en zet de vorm in de ijskast.

Klop de slagroom stijf met de suiker.

Voeg de roomkaas, rasp en sap toe en mix het even snel door.

Schep het cheesecake-mengsel in de springvorm en strijk de bovenkant glad.

Gebruik er de bolle kant van een natte lepel voor en trek dan vershoudfolie over de cake.

Zet de springvorm een nacht in de ijskast zodat de cheesecake goed kan opstijven.

Dag 2

Versier de cheesecake met de kruidnootjes, mandarijnpartjes, chocolaatjes, smarties en sprinkels.

Fijne Sinterklaas!

Sinterklaas-cheesecake / Sinterklaas cheese cake



Shopping list

100 grams of kruidnoten
45 grams of melted butter
200 grams of double cream
60 grams of fine sugar
200 Mon Chou (room temperature)

Zest of $\frac{1}{2}$ an orange
45 ml of fresh orange juice
baking spray
chocolates, smarties, sprinkles
50g kruidnoten

How to make a no-bake Sinterklaas Cheesecake

Clamp baking paper in a 20 cm spring form and scrub the orange thoroughly clean under the hot tap!

Put the kruidnoten in a zip lock bag and beat them into crumbs with a rolling pin.

Melt the butter on a low heat then stir the melted butter firmly into the crumbs.

Grease the spring form with baking spray then press the cake crumbs firmly into the form.

Place the spring form in the refrigerator.

Beat the double cream with the sugar until stiff peaks appear.

Add the cream cheese, the orange zest and juice and mix it in quickly.

Spoon the cheesecake mixture into the spring form and smoothen out the top.

Use a wet spoon with the convex side for this then cover the spring form in cling film.

Place the spring form overnight in the refrigerator so the cheesecake can set properly.

Day 2

Decorate the cheesecake with kruidnoten, mandarin wedges, chocolates, smarties and sprinkles.

Happy Sinterklaas!