



No bake cheesecake met honing stroopwafel



Ingrediënten

- 32 Henri Willig stroopwafels met honing
- 1200 gr roomkaas
- 80 gr kristalsuiker (facultatief)
- 296 gr nougatine
- 150 gr vanillesuiker (vanille-injectiesuiker)
- 2 vanillestokje
- 1000 ml slagroom
- 40 gr roomstabilisator (zoals Whip it, Sahnesteif of Cremfix)
- Ingevet taartblik

Cheesecake liefhebbers, maak je op voor een onweerstaanbare variatie op de klassieke cheesecake! We presenteren ons recept voor Cheesecake met honingstroopwafels - een waar stukje hemel op een bord. Deze no-bake cheesecake combineert de romigheid van roomkaas met de zoete knapperigheid van Henri Willig honingstroopwafels. Met een eenvoudige bereiding en enkele uurtjes in de koelkast, heb je een prachtig dessert om van te genieten.

Bereidingswijze

- 1: Verkruimel de honingwafels.
- 2: Klop de room en de stabilisator op en voeg dan de roomkaas, de vanillesuiker, (de optionele kristalsuiker) en de vanille uit de peul toe. Meng voorzichtig tot er geen klontjes meer zijn.
- 3: Voeg de nougatine toe en meng.
- 4: Verwarm de koekkrumels kort in de magnetron of in een pan, zodat de siroop een beetje smelt. Leg een laagje van 2/3 van het koekkrumeltje in de taartvorm en druk het een beetje aan.
- 5: Leg de helft van de room op dat laagje, egaliseer het, maak dan een laagje van het andere deel van het kruim, gevolgd door de rest van de room.
- 6: Snijd de overgebleven honingwafels in mooie vormen en versier er de kaascake mee.
- 7: Zet ze minstens 3 uur in de koelkast om ze volledig op te stijven.

No bake cheesecake met honing stroopwafel maken

Zet deze cheesecake met honingstroopwafels op je dessertlijst. Bestel de benodigde ingrediënten via onze webshop en maak indruk op je gasten met deze no-bake cheesecake. De zachte en romige vulling, verrijkt met stroopwafels, geeft een smaak waar iedereen van zal genieten. Koel af, snijd een punt en geniet van dit overheerlijke dessert. Smakelijk eten!