

# Pepernoten- witte chocolade cheesecake- taart

## Ingrediënten:

- 600 g roomkaas op kamertemperatuur
- 200 ml crème fraîche
- 200 g witte chocolade calllets /reep
- 50 g suiker
- rasp van 1 vanillestokje
- 4 eieren
- evt. beetje maïzena om in te dikken

Voor de topping

- handje vol pepernoten
- 50 g witte chocolade

Voor de bodem:

- 175 g pepernoten
- 75 g boter, gesmolten
- 1 tl speculaaskruiden

## Bereiding:

Verwarm de oven tot 200 °C. Beleg de bodem van de springvorm met bakpapier (knip de bakpapier rondom bij). Hak de pepernoten fijn in een kom tot het kruimels zijn. Meng er de gesmolten boter en speculaaskruiden door. Verdeel het mengsel over de bodem en strijk glad. Laat afkoelen op een rooster.

Verwarm de chocolade en de crème fraîche in een pan. Voeg de rasp van het vanillestokje toe. Laat al roerende smelten tot een zachte massa. Laat het even afkoelen. Mix in een aparte kom de roomkaas en de eieren met de suiker en mix gedurende 1 minuut. Voeg daarna de gesmolten chocolade toe en mix tot een gladde massa. Schenk de chocolade-cheesevulling in de springvorm en strijk glad met een spatel. Bak de taart ong. 10 minuten in het midden van de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 150 °C en bak de taart zo'n 40-50 minuten. Zet de oven uit en laat nog 1 uur staan.

Als de taart is afgekoeld strooi verdeel de pepernoten over de taart. Doe dat als allerlaatste, zodat de pepernoten nog lekker krokant blijven. Verwarm au-bain marie de overige witte chocolade. En schep met een lepel de witte chocolade uit de kom en maak lang streep motief over de de pepernoten voor een decoratief effect.

Eet smakelijk!

