

## Caramel Cheesecake

---

Inspiratie voor de Caramel liefhebbers! Caramel Cheesecake gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

### Ingrediënten

Voor 10 personen

- 24 Werther's Original Soft

Caramel snoepjes

- 260 g kandijkoeken

- 105 g ongezouten

roomboter

- 700 g roomkaas

- 200 g suiker

- 120 ml zure room

- 1 tl vanille-extract

- 4 eieren

- 1 tl maizena

- 60 ml slagroom

Moeilijkheidsgraad: moeilijk

Bereidingstijd: 25 minuten

Oventijd: 60 minuten

Wachttijd: minimaal 6 uur

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden.
2. Maal de kandijkoeken fijn. Smelt de boter in een steelpan en meng deze met de koekkrumels.
3. Vet de springvorm in (ongeveer 24 centimeter) en bekleed met bakpapier. Stort de koekkrumels op de bodem en druk stevig aan.
4. Klop de roomkaas met de suiker romig en voeg vervolgens de zure room en het vanille-extract toe. Mix nu één voor één de eieren door het mengsel tot deze zijn opgenomen. Let op dat je niet te lang mixt. Voeg als laatste de maizena toe.
5. Maak nu de Caramelsaus door de Werther's Original Soft Caramel snoepjes te smelten in een steelpan met een eetlepel water. Voeg vervolgens de slagroom toe en roer nog 1 minuut door. Laat de saus even staan.
6. Vul de springvorm met de helft van de cheesecakevulling. Verspreid hier een kwart van de Caramelsaus over en giet vervolgens de andere helft van de vulling eroverheen.
7. Bak de cheesecake ongeveer 60 minuten. Zet een schaalje water in de oven zodat de cheesecake er lekker smeugig uit komt.
8. Laat de cheesecake ongeveer 1 uur afkoelen in de oven met de deur open. Tip: mocht je de oven niet op een kier kunnen zetten, steek dan een pollepel tussen de deur en de oven.
9. Haal de cheesecake uit de oven en giet de overige Caramelsaus over de taart heen. Laat deze nu verder afkoelen op het aanrecht en zet 'm vervolgens in de koelkast om minimaal 6 uur op te stijven.