Cheesecake on a stick met marssaus en popcorn

Ingrediënten

150 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
80 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
600 g (gram) MonChou®
125 g (gram) Crème fraîche
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 Ei
1 Stuk(s) Eidooier
1 tl. (theelepels) Custard (bijv. Koopmans)
3 Stuk(s) Mars® (reep)
100 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Popcorn (salted caramelsmaak)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Pan
Spatel
8 Houten stokje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor **(elektrisch 150°C / hetelucht 130°C).**

Bekleed de springvorm met bakpapier en vet in met boter of bakspray.

2. Bodem bereiden

Smelt de **roomboter (80 g)** in een pannetje of in de magnetron.

Verkruimel de **koekjes (150 g)** en meng de gesmolten boter door de kruimels.

Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvorm. Druk de kruimels aan met de bolle kant van een lepel voor een mooie gelijkmatige bodem.

Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast, zodat de bodem lekker stevig wordt als de boter weer stolt.

3. Cheesecake maken

Mix de **roomkaas (600 g)** en **kristalsuiker (150 g)** tot een glad mengsel.

Spatel één voor één **de eieren (3 stuks)** door het cheesecake-mengsel. Meng vervolgens de **eidooier (1)** en **custard (1 el)** door het mengsel.

Verdeel het beslag over de kruimelbodem.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven bak de cheesecake in ca 60-70 minuten gaar.

Zet de oven uit. Laat de cheesecake nog 1 à 2 uur in de oven staan, met de ovendeur op een kier. Zet de cheesecake hierna minimaal 2 uur in de koelkast.

> ### Cheesecake gaar?
> Controleer of de cheesecake gaar is door de bakplaat in de oven voorzichtig heen en weer te schuiven. De cheesecake is gaar als de buitenkant stevig is en in het midden nog wat meebeweegt en beetje zacht is, net als bij een pudding.

4. Marssaus maken

Zet een pannetje op het vuur en doe hierin de in stukjes gesneden **Mars (3 repen)** en de **slagroom (100 g)**. Laat deze op een zacht vuur smelten en een klein beetje inkoken (dikker worden). De saus moet nog wel schenkbaar blijven.

Snijd de cheesecake in gelijke stukken en bevestig voorzichtig een stokje aan de achterkant van elke punt taart.

Bedek met een lepel elk stuk cheesecake met een lekkere laag van de Marssaus en leg deze op een bakpapiertje om op te stijven.

Decoreer naar smaak met de **zoete popcorn** (1 zakje, bijvoorbeeld Salted caramelsmaak), nog voor de saus is uitgehard. Zo blijft de popcorn mooi plakken.