Sinterklaas cheesecake met kruidnoten

Ingrediënten

225 g (gram) Kruidnoten
75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1.5 tl (theelepels) Cointreau
6 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
300 g (gram) Witte chocolade
2 tl. (theelepels) Limoensap
300 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
400 g (gram) Roomkaas
Sinterklaassnoep
Vanillestokje

Keukenspullen

Foodprocessor
Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Spatel

1. Bodem bereiden

Verkruimel de **kruidnootjes (225 g)** met een foodprocessor of hakmolen. Smelt ondertussen in een pannetje de **roomboter (75 g)**.

Doe de kruidnotenkruimels bij de gesmolten boter en roer dit goed door. Voeg naar keuze en smaak eventueel wat **Cointreau** of rum toe. Bekleed de springvorm met bakpapier en stort het mengsel op de bodem van de springvorm. Druk de bodem aan met de bolle kant van een lepel.

Zet de springvorm een half uur in de koelkast om op te laten stijven.

2. Sinterklaas cheesecakemengsel maken

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Zet apart. Smelt de **witte chocolade (300 g)** au bain-marie. Neem een bakkwast en bestrijk de kruidnootbodem voorzichtig met een dun laagje witte chocolade. Zet de rest van de gesmolten witte chocolade apart. Neem een pannetje en warm de **limoensap (2 el)** op. Klop de **roomkaas (400 g)**, met het **schraapsel van het vanillestokje**, met een garde los. Voeg de **witte chocolade** toe aan de roomkaas. Meng dit goed door.

Neem het pannetje met de **limoensap**. Voeg de **gelatineblaadjes**, met aanhangend water, toe. Wacht tot de gelatineblaadjes zijn opgelost.

Voeg een schep roomkaas met witte chocolade toe. Roer dit goed door. Voeg dit mengsel uit het pannetje toe aan de kom met roomkaas met witte chocolade. Klop de **slagroom (300 g)** lobbig en voeg deze ook toe.

Spatel het mengsel in de taartvorm op de met witte chocolade bestreken kruidnootbodem. Strijk de bovenkant van de taart glad. Laat de taart nu minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

3. Sinterklaas cheesecake decoreren

Nadat de cheesecake goed is opgesteven kun je de taartrand lossnijden en de rand van de springvorm verwijderen. Versier de de koude taart vlak voor serveren met **snoepgoed**. Een handje strooigoed en een chocoladeletter doen al wonderen.

Een heerlijk avondje gewenst!