

Koffiecheesecake met karamelsaus

6-8 personen

Ingrediënten:

140 g haverkoekjes
55 g boter, gesmolten
4 el water
400 g verse roomkaas
200 g volle kwark
1 zakje vanillesuiker
4 eieren
240 ml zure room

150 g fudge vanille, in stukjes

En van Fair Trade Original:

8 el oploskoffie Dark Roast
100 g + 1,5 el Fijne Witte Kristalsuiker
1 el Cacaopoeder

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Maal de haverkoekjes fijn en meng met de gesmolten boter.
- Bekleed de springvorm met een rondje bakpapier en verdeel het koekmengsel over de bodem.
- Laat dit 30 minuten opstijven in de koelkast.
- Los 4 eetlepels oploskoffie op in 4 eetlepels kokend water en laat afkoelen.
- Maak de springvorm waterdicht door de onderkant in te wikkelen met 2 lagen aluminiumfolie.
- Meng de roomkaas, de kwark en de koffie tot een egaal geheel.
- Voeg vanillesuiker, 100 g suiker en de eieren toe en mix het glad en romig.
- Giet de vulling op de koekbodem.
- Zet de springvorm in een braadslede en vul deze met een laag van 2-3 cm kokend water.
- Plaats dit midden in de oven en bak 60 minuten tot de taart stevig is, maar nog wel zacht.
- Meng de zure room en 1,5 eetlepel suiker goed door elkaar en bestrijk hiermee voorzichtig de bovenkant van de cheesecake.
- Plaats de cake nog 10 minuten in de oven.
- Laat de cheesecake afkoelen en zet minimaal 4 uur in de koelkast.
- Breng voor de koffiekaramelsaus 150 ml water aan de kook.
- Voeg 4 eetlepels oploskoffie en de fudge toe.
- Laat de fudge smelten en laat inkoken tot een stroperige saus.
- Bestrooi de cheesecake vlak voor het serveren met cacaopoeder en serveer met de koffiekaramelsaus.