



## Recept

# Philadelphia cheesecake kerstmutsjes

20 porties

25-30 minuten bereidingstijd, 2 uur in de koelkast

## BEREIDING

- 1 Neem een vierkante cakevorm van 20 cm en vet hem in. Bekleed de cakevorm met bakpapier en zet opzij.
- 2 Plaats een grote pan op laag/middelhoog vuur. Voeg de boter toe en laat het smelten. Voeg vervolgens de kaneel, nootmuskaat en gember toe. Roer en kook voor 10-20 seconden om de kruiden te roosteren.
- 3 Voeg de marshmallows toe en blijf roeren tot ze gesmolten zijn.
- 4 Zodra de marshmallows gesmolten zijn, voeg je de Rice Krispies toe en roer je tot alles goed gemengd is. Het is belangrijk om snel te werken, omdat je met de mix moet werken als deze nog heet is!
- 5 Giet de marshmallow-mix in de cakevorm en strijk het mengsel glad met de achterkant van een lepel (tip: vet de lepel in met boter of een smaakloze olie).
- 6 Neem de hete room en voeg de gelatine toe. Roer tot de gelatine is opgelost en laat 1 minuut rusten.
- 7 Doe 375 g **Philadelphia Original** in een kom samen met de suiker en vanille-extract en giet hier vervolgens het roommengsel bij. Roer tot alles goed gemengd is.
- 8 Giet het cheesecake mengsel over de bodem, strijk het glad en zet het in de koelkast voor minimaal 2 uur.
- 9 Als de cheesecake goed stijf is, til je de cheesecake met het bakpapier uit de cakevorm en snijd je hem in kleine vierkantjes. Top elk vierkantje af met een aardbei. Doe vervolgens 100 g **Philadelphia Original** in een spuitzak en spuit rondom de aardbei en bovenop om er een klein kerstmutsje van te maken! Tip: garneer met poedersuiker voor een kerstachtige look.

## INGREDIËNTEN

### Cheesecake mix

375 g	<b>Philadelphia Original</b>
65 g	kristalsuiker
2 tl	vanille-extract
260 ml	volle room, heet
2 tl	gelatine

### Decoratie

100 g	<b>Philadelphia Original</b>
20	aardbeien

### Krokante rijstbodem

15 g	boter
1/8 tl	kaneel
1/8 tl	nootmuskaat
1/8 tl	gember
100 g	witte mini marshmallows
60 g	Rice Krispies cornflakes