SNICKERS CHEESECAKE-CUPS.
RECEPT

SNICKERS CHEESECAKE-CUPS.



TIJD	35 minuten
INGREDIËNTEN	9 Items
GOED VOOR	12 porties

Voeg gehakte SNICKERS toe aan een klassiek cheesecake recept en bak een heerlijke traktatie die bij iedereen in de smaak zal vallen.

INGREDIËNTEN

- 12 ronde kleine chocolade galetten wafeltjes
- 340g gewone, stevige roomkaas, op kamertemperatuur
- 65g kristalsuiker
- Snufje zout
- 1 ei
- 1 eierdooier

- 3 eetlepels zure room
- 1/2 theelepel vanille-extract
- 2 gewone SNICKERS Original (48g per stuk), fijngehakt

INSTRUCTIES

1. Verwarm de oven voor op 160°C. Vul 12 standaard cupcake vormpjes met papieren cups; plaats 1 chocolade wafeltje op de bodem van elke cup. Zet opzij.
2. Klop met een elektrische mixer de roomkaas, suiker en zout tot een glad en luchtig mengsel. Klop het ei en de eierdooier erdoorheen tot alles gemengd is; klop daarna de zure room en vanille erdoor. Roer de helft van de fijngehakte SNICKERS erdoor. Verdeel gelijkmatig over elk cupcake vormpje.
3. Bak 20 tot 25 minuten tot ze net gaar zijn. Bestrooi de bovenkanten met de overgebleven fijngehakte SNICKERS. Laat 30 minuten afkoelen op het rooster. Laat ten minste 4 uur in de koelkast afkoelen totdat alles goed gekoeld is.
4. Je kunt ook de chocoladewafeltjes vervangen door vanille wafeltjes.

MEER VAN DIT SOORT RECEPTEN.



SNICKERS ZOETE EN ZOUTE POPCORN.

Kooktijd

5 minuten

Ingrediënten

6 items

SNICKERS ICE CREAM FUNNELCAKE.

Kooktijd

30 minuten

Ingrediënten

8 items



SNICKERS ICE CREAM BROWNIEBOMMEN.

Kooktijd

55 minuten

Ingrediënten

5 items



SNICKERS CRÊPE CAKE.

Kooktijd

40 minuten

Ingrediënten

14 items

Source URL: *https://www.snickers.nl/recipes/snickers-cheesecake-cups*