



Mini stoofperen cheesecake

Met dit baksel sluiten we de sinterklaasperiode af en trappen we tegelijkertijd de kerstperiode af. Deze mini stoofperen cheesecakes kunnen dan ook met de kerst geserveerd worden maar zijn ook heerlijk als toetje bij pakjesavond. Met de laatste [pepernoten](#) die we gemaakt hebben dit jaar maakte we ook deze heerlijke cheesecakejes. Daarnaast maakte we ook de eerste [stoofperen](#) weer van dit jaar daarmee was het begin gemaakt met de kerstrecepten.

Zijn jullie alweer druk bezig met het menu voor kerst? Komende weken zullen diverse kerstrecepten volgen. Op woensdag de zoete baksels zoals jullie van ons gewend zijn. De andere dagen zullen voor hoofd en nagerechten online komen, maar niet dagelijks net als vorig jaar.

Ingrediënten voor 12 mini-cheesecakes:

- 90 gram [pepernoten](#)
- 50 gram roomboter (gesmolten)
- 300 gram roomkaas
- 90 gram suiker
- 20 gram maizena
- 1/2^{de} citroen
- 50 gram crème fraîche
- 2 eieren
- 70 gram pure chocolade
- 2 [stoofperen](#)
- 2 eetlepels stoofperenvocht
- 2 eetlepels [vanillesuiker](#)
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel bloem

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de stooferen in stukjes en doe ze samen met het stooferen vocht in een steelpan. Voeg de vanillesuiker toe en laat het inkoken tot je een dikkere saus hebt.

Vet de cupcakevormpjes in met boter en bestuif ze met bloem.

Verkruimel de pepernoten met behulp van een deegroller of een hakmolen. In de tussentijd kun je de boter smelten in een steelpannetje, laat het niet verkleuren het hoeft alleen gesmolten te zijn. Zodra de boter gesmolten is haal je de pan van het fornuis.

Voeg de koekkrumels aan de gesmolten boter toe en roer dit goed door elkaar. Verdeel met behulp van een eetlepel de koekkrumels over de cupcakevormpjes en druk dit goed aan. Mocht het je met een lepel niet goed lukken doe dit dan met je vingers/vuist. Wel graag je handen eerst wassen, maar hopelijk doe je dat altijd voordat je start met bakken of koken 😊.

Smelt de chocolade [au bain-marie](#) of in de [magnetron](#). Let wel goed op dat je de chocolade niet laat verbranden. Verdeel de chocolade over de pepernootbodem van de cheesecake, ongeveer 1 theelepel per vormpje.

Rasp de citroen en pers hem uit. Dit heb je nodig voor roomkaasmengsel.

Klop de eieren samen met de suiker luchtig. Voeg de citroenrasp en het sap toe. Vervolgens voeg je de roomkaas en crème fraîche toe en mix het tot een glad geheel. Meng tot slot de maïzena door het roomkaasmengsel en zorg ervoor dat het een gladde vloeistof wordt. Voeg 2 eetlepels (afgekoelde) stooferensaus toe aan het roomkaasmengsel en meng het er goed doorheen. Schep het roomkaasmengsel in de vormpjes, met behulp van een ijsschep kun je het gemakkelijk doseren.

Bak de mini cheesecakes in ongeveer 20 minuten gaar in de voorverwarmde oven. De cheesecakes zijn gaar als ze stevig zijn, in het midden kunnen ze nog wel wat bewegen, maar ze mogen niet vloeibaar zijn.

Laat ze eerst 1 à 2 uur buiten de koelkast afkoelen voordat je ze een nacht volledig laat afkoelen in de koelkast.

Laat ook de stooferen saus volledig afkoelen in de koelkast.

Haal de volgende dag de cheesecakejes uit de vorm en garneer ze met de stooferensaus.