

Monchou cheesecake taartjes / Monchou Cheesecake Tartlets



Boodschappenlijstje

- 1 pakje speculoos
- 70 gram boter, gesmolten
- 2 pakjes (2 x 100g) MonChou (kamertemperatuur)
- 250 ml slagroom
- 1 blikje mandarijntjes

Zo maak je Monchou cheesecake taartjes

Verkruimel de koekjes en meng ze met de gesmolten boter.
Scheep de kruimels in de vormpjes en druk aan met de bolle kant van de lepel.
Zet de vormpjes minstens een kwartiertje in de ijskast.

Klop de Monchou met de mixer glad.

Voeg de slagroom toe en klop tot het een mooi glad mengsel is in +/- 1 minuut.
Scheep het kaasmengsel in de vormpjes en strijk de bovenkant glad.
Zet de taartjes in de ijskast en laat ze daar minstens 1 uur opstijven.

Decoreer de cheesecakes taartjes met mandarijntjes en chocolade

Monchou cheesecake taartjes / Monchou Cheesecake Tartlets



Shopping List

- 1 package Speculoos biscuits
- 70g butter, melted
- 2 packages (2 x 100g) MonChou (room temperature)
- 250 ml of whipped cream
- 1 can of mandarin oranges

How to make Monchou cheesecake tartlets

Crumble the biscuits and mix them with the melted butter.
Spoon the crumbs into the ramekins and press down with the back of a spoon.
Refrigerate the ramekins for at least 15 minutes.

Beat the Monchou cheese with a mixer until smooth.
Add the whipped cream and beat until smooth, about 1 minute.
Spoon the cheese mixture into the ramekins and smooth the top.
Refrigerate the tarts for at least 1 hour to set.

Decorate the cheesecake tartlets with mandarin and chocolate