

## Marshmallow cheesecake

Geroosterde marshmallows kennen we allemaal. Maar weet je dat je marshmallows ook heel goed kunt smelten? En dan maak je er een cheesecake van. Deze bijvoorbeeld.

Dit recept komt oorspronkelijk van het kerstmenu 2015 van Francesca Kookt.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	60 minuten

---

Geroosterde marshmallows kennen we allemaal. Maar weet je dat je marshmallows ook heel goed kunt smelten? En dan maak je er een cheesecake van. Deze bijvoorbeeld.

Dit recept komt oorspronkelijk van het kerstmenu 2015 van Francesca Kookt.

### Bereidwijze

1. Maal de koekjes helemaal fijn in de keukenmachine. Of stop ze in een ziplock zakje en rol fijn met een deegroller. Meng het daarna met de boter. Bekleed een ronde springvorm met bakpapier of vet goed in. Stort het koekjesmengsel op de bodem, verdeel gelijkmatig en druk goed aan. Zet 30 minuten in de koelkast.
2. Houd 9 marshmallows apart (van iedere kleur 3). Doe de rode en groene beide apart in een steelpan en verdeel de witte evenredig. Schenk in ieder pannetje 50ml melk en breng rustig aan de kook. Roer tegelijk in beide pannetjes totdat de marshmallows helemaal gesmolten zijn en je een dikke marshmallow vloeistof overhoudt.
3. Klop 200gr cream cheese met 250gr volle kwark en 1tl vanille extract los in een kom. Schenk het groene marshmallow mengsel erbij en roer goed door totdat alles is vermengd en je geen klontjes meer hebt. Schep dit op de bodem en strijk uit.
4. Herhaal dit exact, maar dan met het rode marshmallow mengsel. Schep dit op het groene mengsel en strijk gelijkmatig uit. Maak eventueel nog een patroon in het mengsel met een satéprikker. Dek af en zet minstens 4 uur in de koelkast.
5. Verdeel vlak voor het serveren de achtergehouden marshmallows erover in een gewenst patroon. Druk iedere marshmallow iets in het mengsel. Maak de taart nog feestelijker door er witte chocolade over te raspen.

### Ingrediënten

- 150 gram deeseo citroen cookies
- 30 gram boter, gesmolten
- 1 zak (225 gram) marshmallows
- 100 ml melk
- 400 gram cream cheese
- 500 gram volle kwark
- 2 tl vanille extract

### accessoires

- springvorm