



RAINBOW CHEESECAKE

Camille Dhont vond de rainbow cheesecake heerlijk! Alleen geeft ze wel nog de volgende tip: laat hem een nachtje opstijven in de koelkast, anders wordt het een boeltje...

Wil jij ook zo'n regenboogtaart maken? Haal dan maar snel je keukenschort boven, want we vliegen er meteen in!

Wat heb je nodig?

- 200 gram koekjes
 - dit kunnen eender welke koekjes zijn, wat je ook lekker vindt! Camille en Jean-Romy gebruikten *petit beurres*.
- 75 gram boter
- 500 gram mascarpone
- 500 gram roomkaas
- 400 ml slagroom
- 250 gram suiker
- 2 blaadjes gelatine
- voedingskleurstof in verschillende kleurtjes
 - je mag jouw lievelingskleuren gebruiken! Camille en JR kozen voor roze, paars, geel en blauw.
- discobolletjes, of hoe Jean-Romy het noemt: sprinkeltjes!

Materiaal:

diepvrieszakje, deegrol, springvorm, kommetjes, lepels, spatels



Hoe ga je te werk?

Stap 1: We beginnen met de bodem, daarvoor moeten we de koekjes verkruimelen. Doe ze in een diepvrieszakje (goed sluiten!) en leef je maar eens uit met die deegrol!

Stap 2: Smelt de boter en meng die door de koekjeskruimels. Dit wordt de bodem van onze taart. Leg die alvast in je taartvorm en druk goed aan! Zet de taartvorm met de bodem in de koelkast om hard te worden. TIP: als je eerst een laagje bakpapier in je springvorm legt, dan kan je de taart er op het einde makkelijker uit halen.

Stap 3: Nu maken we het kaasmengsel. Neem er de mascarpone, roomkaas, slagroom en suiker bij en mengen maar! Laat de gelatineblaadjes even weken in zo'n 40 ml water. Daarna mogen ze mee in de kom.

Stap 4: Klaar om van deze cheesecake een RAINBOW cheesecake te maken? Verdeel jouw kaasmengsel in verschillende potjes & meng in ieder potje een beetje kleurstof.

TIP: gebruik voor elk potje een andere lepel, anders komen de kleuren door elkaar. Je hoeft trouwens helemaal niet veel kleurstof te gebruiken. Enkele druppeltjes zullen al een prachtig effect hebben!

Stap 5: Haal de taartvorm met de koekjesbodem uit de koelkast. Vul de vorm met jouw kaasmengsel in laagjes per kleur. De volgorde mag jij helemaal zelf kiezen!



Stap 6: Nu laten we de cheesecake maar beter enkele uren rusten in de koelkast. Zo kan de kaas mooi opstijven en krijgen we een stevige taart. Ben je hier net als Camille toch te ongeduldig voor? Kijk dan maar eens naar het filmpje en zie wat er gebeurt...

Stap 7: Werk de taart af met discobolletjes/sprinkeltjes & smullen maar!

We zijn heel benieuwd naar het resultaat van jullie taart! Sturen jullie ons een fotootje? Dat kan via Instagram of Tiktok: @zomerschool.vl

Smakelijk!