



# Espresso martini cheesecake



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

70 gram gezouten boter  
100 gram chocoladekoekjes  
150 gram amandelkoekjes  
150 gram donkere chocolade (grof gesneden)  
500 gram volle platte kaas  
180 gram bloedsuiker  
300 ml volle room  
30 ml espresso  
50 ml koffielikeur  
1 eetlepel vanille-aroma

### **Voor de koffiesiroop:**

50 ml koffielikeur  
50 ml espresso  
50 gram blonde suiker

## Bereidingswijze

- 1.** Beboter een rechthoekige cakevorm met losse bodem. Bekleed met bakpapier.
- 2.** Smelt de boter in een pan en giet in een grote kom. Zet apart.
- 3.** Mix de twee soorten koekjes tot kruimels en voeg toe aan de boter. Meng goed. Schep in de cakevorm en druk plat tot een dunne laag. Laat minstens 30 minuten opstijven in de koelkast.
- 4.** Smelt de chocolade in de microgolfoven en laat 15 minuten staan.



- 5.** Verdeel de plattekaas, de bloedsuiker en de room over 2 kommen. Voeg aan één kom de gesmolten chocolade toe en aan de andere kom de espresso, de koffielikeur en het vanille-  
aroma. Klop tot een dik, romig geheel.
- 6.** Verdeel het chocolademengsel over de bodem van de cakevorm. Verdeel hierover het  
koffiemengsel. Laat opstijven.
- 7.** Maak de koffiesiroop: meng in een steelpan de koffielikeur, de espresso en de suiker. Breng  
aan de kook en laat 5 minuten inkoken. Laat volledig afkoelen.
- 8.** Haal de cheesecake uit de koelkast. Werk af met de koffiesiroop. Snij in vierkantjes.