**M&M cheesecake (no bake)**

Nodig:

KOEKJESDEEG

125 g theebiscuit

100 g roomboter

CHEESECAKE

200 g roomkaas

3 el kristalsuiker

24 g klopfix

8 g vanillesuiker

425 g ongeklopte slagroom

150 g gehakte M&M's

GANACHE

75 g ongeklopte slagroom

100 g melkchocolade

GARNERING

50 g M&M

Room

Bereiding:

Doe de theebiscuit in de mixer. Mix het fijn. Doe de fijngemalen theebiscuit in een diepe kom en voeg de gesmolten roomboter toe. Meng ze samen tot een mooie koekjesdeeg. Schep het koekjesdeeg in de bakvorm. Druk het koekjesdeeg goed tegen de bodem aan. Leg het afgedekt in de koelkast. Hak de M&M’s in kleine stukken. Doe de roomkaas samen met de suiker, klopfix en vanillesuiker in een diepe kom en mix het samen tot een geheel. Voeg en mix de slagroom (425 gram) een beetje bij beetje toe totdat het stijf is. Voeg de gehakte M&M’s toe en spatel dit samen door de room. Houd wat room over, bewaar dat dan in de spuitzak voor de garnering (toefjes). Schep het M&M-mengsel in de bakvorm en smeer het gelijkmatig uit. Leg het afgedekt in de koelkast voor een uur. Doe de ongeklopte slagroom (75 gram) in de steelpan en breng het tot tegen de kook aan. Haal de steelpan van het vuur en voeg de stukgemaakte melkchocolade toe (100 gr). Laat het staan voor een minuut. Na een minuut roer je ze samen tot een gladde massa. Voeg de afgekoelde chocolade ganache toe over de M&M cheesecake. Leg de M&M cheesecake voor een nachtje in de koelkast. Dek het wel goed af. Heb je haast, dan kun je het voor een paar uur in de vriezer bewaren. Garneer de cheesecake met stukjes M&M’s en toefjes room.

TIPS:

- Voeg suiker toe naar smaak.

- Gebruik chocolade naar wens