

SPECULOOS CHEESECAKE

Deze speculoos cheesecake hoeft niet in de oven - door Beth Sachs



Vorbereiding : 25 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** - - **Materiaal :** 6 bakvormpjes of potjes, spuitzak

Ingrediënten : 6 personen

- INGREDIENTEN - 20 g Lotus speculoosbiscuits - 50 g boter, gesmolten - 22 g roomkaas - 200 g speculoospasta - 225 ml volle slagroom - 1 tl vanille-extract - DECORATIE - 3 Lotus speculoosbiscuits

1. Maal in de grote kom van de foodprocessor de speculoosbiscuits fijn tot kleine kruimels (LET OP: hou de biscuits voor decoratie apart).
2. Voeg via de toevoerbuis de gesmolten boter toe en pulseer totdat de boter goed met het kruim is vermengd.
3. Vul de 6 vormpjes met een bodem van het kruim. Zet in de koelkast om af te koelen terwijl je de vulling maakt.
4. Maak de kom van de foodprocessor schoon en bevestig de klopper. Klop de slagroom op tot zachte pieken ontstaan (haal de duwer uit de toevoerbuis zodat tijdens het kloppen extra lucht bij de slagroom komt).
5. Vervang de klopper door het mes en voeg de roomkaas, speculoospasta en het vanille extract toe. Pulseer tot het geheel goed is gemengd.
6. Meng de roomkaasmix voorzichtig met de opgekopte slagroom. Probeer het mengsel zo luchtig mogelijk te houden. Plaats het 30 min. in de koelkast om op te stijven.
7. Verdeel het mengsel met een spuitzak over de koekbodems in de vormpjes en zet nog 30 min. in de

koelkast.

8. Plaats vlak voor het serveren in iedere cheesecake een halve speculoosbiscuit.

Tip van de chef :

1. In plaats van 6 individuele cheesecakes kun je ook 1 grote maken in een springvorm. 2. Dit recept kun je tot 3 dagen van te voren klaarmaken. Ideaal! 3. Serveer de cheesecakes met een flinke dot slagroom voor een extra luxe effect.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■