



Speculoos-cheesecake zonder oven

Een romige, ongebakken cheesecake op een krokante speculoosbodem met een laagje smeüige speculoospasta. Onweerstaanbaar Belgisch.

VOORBEREIDING

30'

PORTIES

12

CATEGORIE

Gebak & dessert

Ingrediënten

- 300 gr speculooskoekjes
- 130 gr gesmolten boter
- 600 gr roomkaas (type Philadelphia)
- 100 gr poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 300 ml room (35% vet)
- 200 gr speculoospasta
- 6 speculooskoekjes (voor de afwerking)

Bereidingswijze

1. Verkruiemel de speculooskoekjes fijn in een keukenmachine of met een deegroller in een zak.
2. Meng de kruimels met de gesmolten boter en druk stevig aan in de bodem van een springvorm van 24 cm.
3. Zet de bodem minstens 20 minuten in de koelkast om op te stijven.
4. Klop de roomkaas met de poedersuiker en het vanille-extract glad.
5. Klop de room apart lobbige en spatel die voorzichtig door het roomkaasmengsel.
6. Verwarm de speculoospasta kort tot ze vloeibaar is en roer 150 gr door de vulling.
7. Schep de vulling op de bodem, strijk glad en zet minstens 4 uur (liefst een nacht) in de koelkast.
8. Werk af met een dunne laag lauwe speculoospasta en verkruiemelde speculoos voor je serveert.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)