



Speculoos-cheesecake zonder oven

Een romige, ongebakken cheesecake op een krokante speculoosbodem met een laagje smeūge speculoospasta. Onweerstaanbaar Belgisch en klaar zonder oven.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
30'	12	Dessert

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Verkruimel de 300 gr speculooskoekjes fijn in een keukenmachine of doe ze in een diepvrieszak en rol ze fijn met een deegroller.
2. Meng de kruimels met de gesmolten boter tot een samenhangend mengsel.
3. Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm met bakpapier. Verdeel het kruimelmengsel over de bodem en druk stevig en gelijkmatig aan met de bodem van een glas.
4. Zet de springvorm minstens 20 minuten in de koelkast zodat de bodem goed opgestijfd is.
5. Klop ondertussen de roomkaas samen met de poedersuiker en het vanille-extract glad met een handmixer.
6. Klop de room in een apart, koud kom op tot hij lobbijg is. Let op dat je niet te lang klopt.
7. Spatel de lobbige room voorzichtig door het roomkaasmengsel tot je een luchtig, egaal geheel bekomt.
8. Verwarm 150 gr van de speculoospasta kort in een steelpannetje op laag vuur of in de microgolfoven tot ze vloeibaar is. Laat licht afkoelen en roer ze vervolgens door de vulling.
9. Haal de springvorm uit de koelkast en schep de vulling op de opgestijfde bodem. Strijk de bovenkant glad met een paletmes of de achterkant van een lepel.
10. Dek af en zet de cheesecake minstens 4 uur in de koelkast, bij voorkeur een volledige nacht.
11. Verwarm de resterende 50 gr speculoospasta vlak voor het serveren kort tot ze vloeibaar is. Strijk een dunne laag over de cheesecake en werk af met de 6 verkruimelde speculooskoekjes.

Tip

Zorg ervoor dat de roomkaas op kamertemperatuur is voor je begint. Zo klop je hem vlot glad en krijg je geen klonters in de vulling. Laat de cheesecake bij voorkeur een volledige nacht rusten in de koelkast voor het beste resultaat.

Lekker met

Servere in dunne punten, eventueel met een quenelle van licht geslagen room ernaast.

Dranktip

Een glas koude melk, een tassje sterke koffie of een dessertbier zoals een Belgische kriebik passen uitstekend bij deze cheesecake.