



Cheesecake met speculaasbodem



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram speculaaskoekjes
100 gram boter
1 pak vaste roomkaas (type Philadelphia, geen platte kaas)
75 gram zure room
150 gram suiker
20 gram bloem
3 eieren
1 vanillestokje

Bereidingswijze

- 1.** Vet een springvorm van 24 cm doorsnede in met 20 g van de boter. Bestrooi met een beetje bloem. Leg op de bodem een uitgeknipte cirkel in bakpapier.
- 2.** Verkruimel de speculaas in de keukenrobot met de rest van de boter. Druk dit mengsel gelijkmatig in de bodem van de springvorm. Druk goed aan.
- 3.** Meng in een diepe kom de roomkaas met de zure room en de suiker. Voeg de bloem toe en dan één per één de eieren. Meng goed.
- 4.** Snij het vanillestokje open in de lengte en schraap het merg eruit. Voeg dit toe aan het kaasmengsel en roer goed.
- 5.** Giet dit mengsel bovenop de speculaasbodem en zet de cheesecake vervolgens 60 minuten in een op 130 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Laat de taart afkoelen in de vorm en laat daarna nog een nacht opstijven in de koelkast.