Speculoos® cheesecake

Ingrediënten

65 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Lotus® koekje(s)
600 g (gram) MonChou®
125 ml Crème fraîche
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Eidooier
135 g (gram) Speculoospasta
200 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
3 tl. (theelepels) Speculoospasta

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Lepel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 140°C / hetelucht 130°C). Heb je een elektrische ovenstand met boven- en onderwarmte dan heeft deze de voorkeur.

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de randen in met bakspray of boter.

> Om de zijkant van de cheesecake heel te houden helpt het om de randen ook te bekleden met bakpapier.

2. Maak een lotuskoekjes bodem

Smelt de **boter (65 g)** in een pannetje.

Neem het pannetje van het vuur, verkruimel de **Lotus® koekjes (200 g)** en roer ze door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

> Je kunt de boter of margarine natuurlijk ook voorzichtig in de magnetron laten smelten.

3. Bereid een cheesecake vulling

Mix de **roomkaas (600 g), crème fraîche (125 g)** en **kristalsuiker (150 g)** tot een glad mengsel.

Spatel één voor één **de eieren (3 stuks)** door het cheesecake-mengsel. Meng vervolgens de **eidooier (1)** en **custard (1 el)** door het mengsel.

Deel het beslag in twee gelijke delen. Mix door een deel van het beslag de **speculoos® pasta (135 g)**.

Verdeel het speculoosbeslag over de Lotus® koekjes kruimelbodem. Strijk deze mooi glad. Giet heel voorzichtig het tweede deel (witte) beslag over het eerste deel van het beslag.

Bak de taart in 50 - 60 minuten gaar.

Laat de speculoos cheesecake ongeveer 1,5 uur afkoelen en plaats de taart daarna minimaal 1,5 uur in de koelkast.

4. Decoreer je speculoos® cheesecake

Klopt de **slagroom (200 ml)** met de **suiker (2 el)** stijf. Doe de slagroom in een spuitzak.

Verwarm wat **speculoos® pasta (3 el)** een klein beetje zodat het vloeibaar wordt. Giet de pasta over de cheesecake en strijk het voorzichtig glad met een spatel of lang mes.

Decoreer taart met de slagroom en 8 halve **Lotus® koekjes (4 stuks)**.