

## Ingrediënten

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