

Cheesecake met speculaasbodem

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

200 gram speculaaskoekjes
100 gram boter
1 pak vaste roomkaas (type Philadephia, 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.**