

Enza – Speculaas-cheesecake



- 375 g bloem
- 210 g bruine suiker
- 225 g boter
- 3 tl speculaaskruiden
- 1,5 tl bicarbonaat
- 2 tl kaneel
- 1 tl gemberpoeder
- 6 etl melk

Bereiding

Klop boter en suiker op en voeg de kruiden toe, voeg beetje bij beetje de bloem toe en op het einde voeg je de melk toe, kneed tot een mooi glad geheel en laat rusten in de koelkast.

Maak koekjes en bak ca. 20 min op 180°C.

Bodem

300 g koekjes mixen en 100 g gesmolten boter toevoegen. Doe in een bakvorm van 18 cm en plet met het achterste van een lepel, vorm ook een boordje van ongeveer 4 cm. Zet in de koelkast of diepvries.

Speculaaspasta

- 20 g gesmolten boter
- 230 g speculaaskoeken
- 200 ml melk
- 25 g lichte basterdsuiker

Doe alles in een hakmolen en meng tot een crème.

Speculaasmousse

- 200 g room
- 200 g mascarpone

- 80 g suiker
- 4 g gelatineblaadjes

Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de room met de slagroom luchtig en voeg de mascarpone toe en een paar lepels van de speculaaspasta. Doe het geheel in een springvorm van 16 cm en steek in de diepvries.

Opbouw cheesecake

Haal de koek uit de vorm en smeer een laagje speculaaspasta. Leg de bevroren cheeselaag erop en versier met de rest van de koekjes en toefjes slagroom.