Speculoos cheesecake

Wat heb je nodig

250 gram speculoos koekjes
85 gram boter
300 gram roomkaas
50 gram poedersuiker
boter om in te vetten
220 gram Lotus Biscoff spread
300 ml slagroom
150 gram Lotus Biscoff spread (extra)

Vet een bakvorm in met boter.
Knip bakpapier op de maat van de bakvorm en leg het er in.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand, zet de kookplaat uit.

Breek de speculoos koekjes in stukjes.
Doe de stukjes in de blender.
Maal de stukjes fijn en doe ze in een beslagkom.

Schenk de gesmolten boter bij de gemalen koekjes.
Roer het goed door elkaar.
Doe het koekmengsel in de bakvorm en druk het goed aan.
Zet 15 minuten in de koelkast, zodat de koekjesbodem stevig wordt.

Doe de roomkaas en de poedersuiker in een andere beslagkom.
Klop het met de mixer in 3 minuten tot een luchtig mengsel.
Doe er 220 gram Lotus Biscoff spread bij.
Klop het er met de mixer goed doorheen.

Doe de slagroom in weer een andere beslagkom.
Klop met de mixer of garde de slagroom bijna stijf.
Doe de slagroom bij het roomkaas mengsel.
Schep het goed door elkaar, je hebt nu de vulling klaar.

Verdeel de helft van de vulling over de koekjesbodem.
Doe dit met een grote lepel.
Verdeel de extra Biscoff spread over de vulling.
Doe dit met een kleine lepel.

Schep de rest van de vulling over de Biscoff spread.
Roer met een saté prikker voor een marmer patroon.
Laat de cheesecake minstens 8 uur opstijven in de koelkast.
Snijd de cheesecake in vierkantjes.