

# SPECULAAS CHEESCAKE DESSERTJE

DEC 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	Monchou – naturel roomkaas – evt Mascarpone
8	el	Speculaas pasta
6	el	Poedersuiker
1	snuifje	Kaneelpoeder
100	gr	Speculaas koekjes
50	gr	Boter

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Verkruimel 100 gr speculaas koekjes.

Smelt 50 gr boter en meng er de speculaas door.

Verdeel dit mengsel over individuele 4 potjes,

Meng in een kom 400 gram Mochou Natuur (roomkaas) met een snuifje kaneel,

6 el poedersuiker en 2 el speculaaspasta met een mixer door elkaar.

Als het goed gemengd is verdeel je dit weer over die 4 potjes.

Strijk de bovenkant glad met bv een lepel.

Smelt 2 eetlepels speculaaspasta even in de micro wave (magnetron) en verdeel dit ook over de potjes. Je kan nu kiezen, gewoon drizzelen of glad strijken.

Afwerken kan je bv met wat banaan, aardbei of nog een speculaakoekje.

Smakelijk eten

=====