



Desserten

Cheesecake met kaneelkoek en blauwe bessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram plattekaas
1 limoen (het sap)
1 citroen (het sap)
5 eetlepels suiker
2 eetlepels rietsuiker
450 milliliter room
4 gelatineblaadjes
1 vanillestokje
200 gram boter (gesmolten)
100 gram zandkoekjes
100 gram speculaas
250 gram blauwe bessen

Bereidingswijze

Mix de koekjes fijn met de gesmolten boter. Verdeel de crumble over 4 kleine springvormpjes. Duw aan met de bolle kant van een lepel. Zet koel.

Meng de suiker, het vanillemerg en het limoensap onder de platte kaas. Week de gelatine 5 minuten in ijskoud water. Knijp het vocht uit de gelatine en los de blaadjes op in een scheutje opgewarmde room. Meng onder de platte kaas.

Klop de rest van de room lobbig en spatel door de platte kaas. Verdeel het mengsel over de springvormpjes en zet minstens 2 uur in de koelkast.

Verwarm de blauwe bessen even met de rietsuiker en het sap van 1 citroen. De bessen moeten nog heel blijven. Haal de cheesecake uit de vormpjes en werk af met de bessencompote.

