



Desserten

Pumpkin spice cheesecake

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram roomkaas (op kamertemperatuur)
1 theelepel pumpkin spice kruiden
300 gram pompoenen (blokjes)
boter (om in te vetten)
120 gram poedersuiker
100 gram pecannoten
200 gram zandkoekjes
300 milliliters slagroom
5 gelatineblaadjes
Karamel (saus)
50 gram boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de pompoenblokjes over een met bakpapier beklede bakplaat en zet 30 minuten in de oven. Schep ze daarna in een blender en mix glad. Laat de puree volledig afkoelen.

Bekleed de bodem van een springvorm met diameter 20 cm met bakpapier. Vet de randen in met boter en bekleed ze eveneens met bakpapier. Verkruiemel de koekjes in een blender. Smelt de boter en giet bij de verkruiemelde koekjes. Roer goed door. Schep alles op de bodem van de springvorm en druk aan met de bolle kant van een lepel. Zet koel.

Week de blaadjes gelatine 5 minuten in koud water. Knijp ze daarna goed uit en laat ze vervolgens rustig smelten op een laag vuur. Zet het vuur uit en giet de gesmolten gelatine meteen door de roomkaas. Mix er de pompoenpuree en 100g poedersuiker onder. Voeg 200 ml slagroom en de [pumpkin spice toe](#) en mix goed door. Giet het beslag op de koekjesbodem en strijk glad met een spatel. Zet minstens 4 uur in de koelkast.

Hak de pecannoten fijn. Klop de resterende slagroom met de rest van de poedersuiker stijf en schep de room in een spuitzak. Giet de karamelsaus over de taart. Bestrooi met de pecannoten en werk af met toefjes slagroom.

[Zo maak je makkelijk je eigen pumpkin spice kruiden.](#)

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender

