



Desserten

Zomerse no-bake cheesecake

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram speculaaskoekjes (fijngemalen)
100 gram ongezouten boter
200 gram rood fruit (gemengd)
chocoladesaus
muntblaadjes
600 gram roomkaas (op kamertemperatuur)
150 gram poedersuiker
1 theelepel vanille-extract
1 eetlepel citroensap
300 milliliters slagroom
10 gram zakje vanillesuiker

Bereidingswijze

Meng de gemalen koekjes met de gesmolten boter. Verdeel het koekjesmengsel gelijkmatig over de bodem van een ingevette springvorm (ca. 20 cm) en druk stevig aan met de achterkant van een lepel. Zet in de koelkast.

Klop in een grote kom de roomkaas glad en romig. Voeg de poedersuiker, het vanille-extract en het citroensap toe en klop opnieuw tot alles goed gemengd is. Klop in een aparte kom de slagroom en vanillesuiker stijf. Spatel de opgeklopte slagroom voorzichtig door het roomkaasmengsel.

Haal de bodem uit de koelkast en schep de cheesecakevulling erop. Strijk de bovenkant glad met een spatel. Zet de cheesecake minimaal 4 uur (bij voorkeur een nacht) in de koelkast om op te stijven.

Was en droog het fruit. Haal de cheesecake uit de koelkast en verwijder voorzichtig de rand van de springvorm. Verdeel het fruit over de bovenkant van de cheesecake. Werk af met fijne streepjes chocoladesaus en muntblaadjes.

