

BASTOGNE CHEESECAKE MET ROOD FRUIT

Benodigdheden : voor **8** porties

	150	gr	Speculaas koekjes (evt Bastogne)
	50	gr	Boter – echte
Voor de vulling	400	gr	Roomkaas type Philadelphia
	5,5	dl	Room – 35-40%
	4	bladjes	Gelatine
	100	gr	Bloedsuiker
	2	st	Eiwitten
Afwerking	200	gr	Verse rode vruchten
			Rode coulis (diepvries)
			Eventueel wat muntblaadjes of enkele verbrokkelde
			Oreo koekjes

Bereidingstijd: 35 minuten + minstens 4 uur koelkast

Werkwijze :

Vet een springvorm in en bekleed met bakpapier.

Voor de bodem:

Verkruimel 150 gram speculaaskoekjes en meng met 50 gram gesmolten boter.

Verdeel dit mengsel op de bodem en strijk mooi egaal glad.

Zet gedurende 30 minuten in de koelkast.

Week ondertussen 4 blaadjes gelatine in een kom koud water.

Doe een halve dl (= 5 cl) room in een pannetje en zet opzij.

Klop 5 dl room met 5 el bloedsuiker stevig lobbijg en zet in de koelkast.

Verwarm de room in het pannetje even op en los er de uitgeknepen gelatineblaadjes in op.

Klop 400 gram roomkaas type Philadelphia smeug met 100 gram bloedsuiker.

Meng er met een klopper de gelatine onder en spatel er dan voorzichtig de room door.

Klop in een aparte vetvrije kom 2 eiwitten stijf.

Spatel dit als laatste door het kaasmengsel.

Haal de springvorm uit de koelkast en vul met de crème.

Laat minstens 4 uur rusten in de koelkast (gelatine heeft zijn tijd nodig)

Werk voor het serveren eventueel af met een beetje rodevruchtencoulis (uit de diepvries) rode vruchten en ook gewenst een paar verkruimelde Oreo koekjes.

Smakelijk eten.

=====