

# JAPANS KOKEN MET CARL 2024

## SPECULAAS CHEESCAKE DESSERTJE

APRIL 2024

Benodigdheden : voor 4 personen

300	gr	Monchou – naturel roomkaas – evt Mascarpone
2	dl	Room - lobbijg
100	gr	Speculaas pasta
4	el	Poedersuiker
1	snuifje	Kaneelpoeder
80	gr	Speculaas koekjes
50	gr	Boter

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Verkruimel de speculaas koekjes.

Smelt de boter en meng er de speculaas door.

Verdeel dit mengsel over individuele potjes,

Meng in een kom de Monchou Natuur (roomkaas, bv Mascarpone) met een snuifje kaneel, de poedersuiker en de 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.

Voor de afwerking:

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



=====