

RECEPT

Cheesecake met Nutella®

Makkelijk

2 h 10 min



INGREDIËNTEN

VOOR 9 PORTIES

Voor het deeg:

200g speculoos

150g Graham Crackers

80g boter in kleine stukken gesneden

1 eetlepel rietsuiker

Voor de vulling:

600g roomkaas

250g plattekaas met 20% vet

250g volle room

180g rietsuiker

2 vanillestokjes

4 grote eieren

Nutella



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Verwarm de oven voor op 200°C

Breek de koekjes tot ze er als poeder uitzien

Voeg de stukjes boter en een eetlepel suiker toe.

Meng alles



2

Vet de bodem van een springvorm (± 24cm diameter) in met boter

Giet het koekjesmengsel in de springvorm

Bak gedurende 10 minuten op 200°C



3

Meng de roomkaas, plattekaas, room en suiker in een kom

Breek de 4 eieren en schraap de vanillestokjes uit.

Voeg toe aan het mengsel en meng alles gedurende 1 minuut

**4**

Smeer het vulling uit op de koekjesbodem in de springvorm

Bak gedurende 1h20 op 135° en open de oven niet tijdens het bakken.

Smeer de Nutella bovenop de cheesecake