

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



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van 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

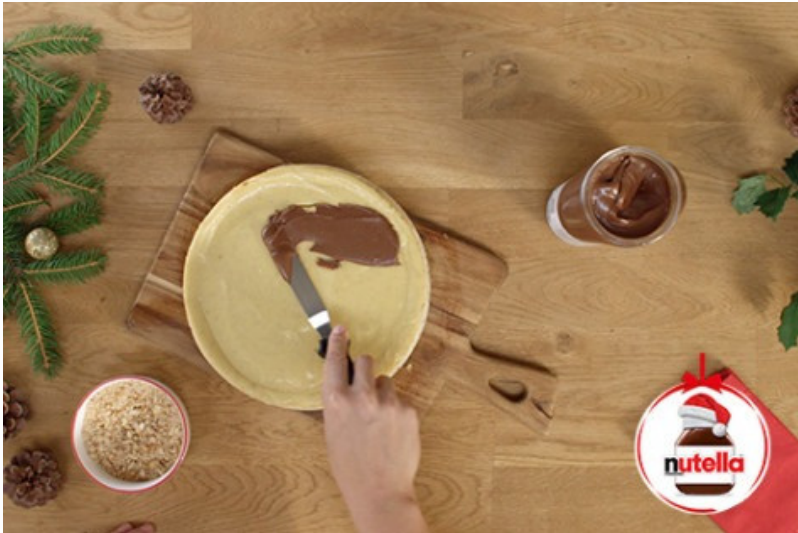


3

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