

Cheesecake met verse Limburgse aardbeien



Ingredienten voor 4 Personen

250 g	Speculaas
100 g	
600 g	Plattekaas
2 zakjes	Vanillesuiker
285 ml	Room
250 g	Aardbeien
een handvol	Muntblaadjes
80 g	Suiker

Bereiding

1. Verkruiemel de koekjes. Dit gaat het makkelijkst als je ze in een plastic zakje stopt en eroverheen gaat met een deegrol.
2. Smelt de boter au bain-marie in een pan en meng met de koekjes in een kom.
3. Leg bakpapier in een ronde bakvorm en giet er het koekjesmengsel in. Zet een uur in de koelkast.
4. Meng ondertussen de plattekaas met de poeder- en vanillesuiker en mix glad. Voeg de room toe en mix verder tot alles goed gemengd is.
5. Lepel het kaasmengsel gelijkmatig over de koekjesmix en zet een nachtje in de koelkast.
6. Haal de taart een halfuurtje voor het serveren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
7. Was ondertussen de aardbeien en snijd ze in helften.
8. Haal de taart voorzichtig uit de bakvorm en verwijder het bakpapier. Decoreer de taart met de verse aardbeien en de muntblaadjes.