

# CHEESECAKE

## *Ingrediënten*

- 260 GR SPECULAAS
- 125 GR BOTER
- 12 GELATINE BLAADJES
- 500 GR PLATTE KAAS
- 50 GR SUIKER
- 400 ML LIEFMANS FRUITESSE
- 250 ML SLAGROOM

## RECEPT

1. Bekleed een bakvorm met bakpapier.
2. Breek de speculaas met een deegrol of een mixer. Smelt vervolgens de boter en voeg dit toe aan de speculaas kruimels. Verdeel dit over de bodem van de bakvorm, druk dit goed aan en laat dit 15 minuten in de koelkast staan.
3. Week de gelatineblaadjes in koud water voor 5 à 10 minuten.
4. Roer ondertussen de platte kaas los in een kom. Voeg de slagroom hieraan toe en mix dit met de suiker tot een stijve materie. Voeg hier nog 300 ml Liefmans Fruitesse aan toe.
5. Drenk de gelatineblaadjes goed uit. Verhit 100 ml Liefmans in een pan en laat hierin de gelatineblaadjes oplossen.
6. Voeg het gelatinemengsel in delen toe aan het platte kaasmengsel en roer dit goed door elkaar. Giet alles daarna op de koekbodem en laat dit voor 2 tot 3 uur opstijven in de koelkast. En genieten maar!



**Liefmans**  
ON THE ROCKS