



Kookweb.be

Kaastaart met speculoos en noten.

Benodigdheden:

- 250 gr speculoos
- 125 gr boter
- 500 gr volle verse kaas
- 250 gr fijne suiker
- 100 gr gepelde noten
- 2 eetlepels bloem
- 3 eieren
- 25 cl room

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed intussen een springvorm met bakpapier. Maal de noten en verkruimel de koekskes. Laat de boter smelten (tot ze zacht is, niet tot ze vloeibaar is). Vermeng de koekskes, noten en boter tot een plakkerige pasta en verdeel die pasta over de bodem van de vorm. Meng de kaas met de suiker, de bloem en de eieren. Voeg er dan de room aan toe en roer alles glad. Giet die crème nu over de koekskes-notenbodem. Bak de taart 30 tot 40 minuten in het midden van de oven. Controleer af en toe want ze wordt bovenaan snel nogal te donker.

Aantal personen: 6

Recept rubriek: Gebak