Kaastaart met Hasseltse speculaas



Ingredienten voor 8 Personen

400 g	Hasseltse speculaas
100 g	Boter
3 blaadjes	Gelatine
3 dl	Room
50 g	Bloemsuiker
450 g	Plattekaas
300 g	Pure chocolade
200 g	Walnoten

Bereiding

1. Verkruimel de helft van de speculaas. Smelt de boter in een steelpannetje en meng met de speculaas. Bedek de bodem van een springvorm met bakpapier, giet het speculaas-botermengsel erop en druk stevig aan. Laat opstijven in de koelkast.
2. Week de gelatineblaadjes in water en los ze vervolgens op in een steelpannetje met een scheutje room. Klop de room en bloemsuiker half op. Roer de gelatine onder de plattekaas en spatel er de room onder.
3. Smelt de helft van de chocolade en spatel voorzichtig onder het mengsel maar meng niet te goed om een marmereffect te krijgen. Giet de vulling op de koekjesbodem en zet minstens 3 uur in de koelkast.
4. Hak de andere helft van de speculaas in grove brokken. Smelt de andere helft van de chocolade in een steelpannetje en meng met de speculaas. Hak de walnoten grof. Garneer de kaastaart met de speculaas-chocoladecrumble en de walnoten.

Tip: liever een kaasplank als dessert? In de hele provincie vind je producenten die ambachtelijke kazen aanbieden zoals Catharinadal in Hamont-Achel, Pannenbakkershof in Bree, 't Kasteeltje in Beringen, Brouwerij De Neus in Tessenderlo, Karditsel in Lummen en Melk Kan! in Kinrooi.