Chocolade-cheesecake met speculaas en kersen

Ingrediënten

250 g (gram) Kersen (uit de vriezer)
70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Speculaas
1.5 tl (theelepels) Kaneel
200 g (gram) Pure chocolade
50 g (gram) Poedersuiker
400 g (gram) MonChou®
100 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

2 Mengkom
Vergiet
Springvorm Ø24 cm
Hakmolen
Steelpan
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Laat de **kersen (250 g)** uitlekken in een vergiet. Het sap hoef je niet te bewaren. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Vet de randen in met boter. Knip 2 stroken bakpapier en plak deze tegen de wand van de springvorm.

2. Speculaasbodem maken

Smelt de **boter (70 g)** voor de bodem. Maal ondertussen de **speculaasjes (200 g)** fijn. Zorg dat je een beetje speculaas achterhoudt om te versieren. Het malen kan met een keukenmachine of doe de koekjes in een afgesloten plastic zak en maak ze fijn met een deegroller.

Roer de gesmolten boter door het speculaaskruim en meng goed. Stort het mengsel in de springvorm en druk het plat op de bodem. Dit kan heel makkelijk met de onderkant van een glas. Zet de springvorm in de koelkast.

3. Chocolade-cheesecakevulling maken

Om de vulling te maken smelt je op een laag pitje de pure **chocolade (200 g)** met de **kaneel (1,5 tl)**. Zodra het mengsel voor de helft gesmolten is, kun je het vuur uitzetten. Zo smelt de chocolade rustig verder, zonder dat het verbrandt.

Klop de **slagroom (100 ml)** met de **poedersuiker (50 g)** stijf. Mix in de andere kom de **roomkaas (400 g)** los. Voeg de opgeklopte slagroom toe en mix het samen nog eens goed door.

Spatel dan de gesmolten chocolade erdoor en de helft van de **kersen**.

Stort de vulling op de speculaasbodem en strijk het glad. Duw de rest van de uitgelekte **kersen** in de vulling.

4. Chocolade-cheesecake decoreren

Laat de chocolade-cheesecake ten minste 3 uur opstijven in de koelkast.

Versier de taart last-minute met speculaasjes, dan blijven ze lekker knapperig. En snijd de taart aan met een warm mes, dan krijg je mooie stukken.