

Minicheesecakes met pompoen en karamel

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de pompoenpuree:

1 pompoen (klein)

Voor de karamel:

100 gram roomboter
200 gram suiker
65 ml volle room

Voor de cheesecake:

16 koekjes (bv. speculaasjes + eventueel extra)
2 eetlepels roomboter (gesmolten)
2 deciliter volle room (+ eventueel extra)
200 gram roomkaas
6 eetlepels suiker
1 theelepel vanille-extract
1⁄2 theelepel kaneelpoeder
1⁄2 theelepel kruidnagel
1⁄2 theelepel nootmuskaat (gerapt)

Bereidingswijze

1. **Snij de pompoen in vier kwarten en verwijder de pitten en zaadlijsten. Verpak elk kwartje in aluminiumfolie en zet 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen en schraap het vruchtvlees van de schil. Mix glad en hou apart.**

2. **Maak nu de karamel: smelt de boter in een steelpan tot ze hazelnootkleurig is. Voeg de suiker en de room toe en blijf roeren tot je een glad mengsel hebt. Laat enkele minuten zachtjes pruttelen.**

3. **Maak de cheesecake: maal de koekjes fijn in een keukenmachine. Meng met de gesmolten roomboter. Verdeel dit mengsel over 6 mooie glazen. Laat opstijven in de koelkast.**

4. **Klop de room stijf. Meng de roomkaas met 2 eetlepels van de karamel die je eerder maakte, de suiker, het vanille-extract en de specerijen. Meng dit met de afgekoelde pompoenpuree. Spatel hier voorzichtig de room door. Schep het mengsel in een spuitzak en verdeel over de 6 glazen.**

5. **Klop eventueel nog wat extra room stijf en werk de cheesecakes af met karamel en een extra verbrokkeld koekje.**