**[Perzik Cheesecake Met Bastogne Bodem…](https://www.stayathomemama.nl/perzik-cheesecake-bastogne-bodem/%22%20%5Co%20%22Perzik%20Cheesecake%20Met%20Bastogne%20Bodem%E2%80%A6)**

Wat heb je nodig?

– 200 gram roomkaas
– 250 gram slagroom
– 100 gram suiker
– 100 gram boter
– 1 pak Bastogne
– 1 zakje Klopfix
– blikje halve perziken op siroop

Hoe maak je het?

Maal de Bastogne in hele fijne kruimels en smelt de boter.
Leg een velletje bakpapier in een springvorm.
Doe de koekkruimels bij de gesmolten boter en maak er een bodem van in de springvorm!
Zet dit daarna in de koelkast…

Mix de roomkaas met de suiker tot een geheel.
Voeg hierna de slagroom toe en een zakje Klopfix toe en mix dit tot een romig mengsel.
Snijd de perziken fijn.
Veel of weinig, dat kun je zelf bepalen.
Meng als laatste met een spatel de perziken door het roomkaas mengsel.

Doe dit bovenop de bodem in de springvorm en laat het minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.

Als versiering kun je er nog wat plakjes perzik opleggen!

*(Wil je wat variatie? Maak de bodem dan van Digestive koekjes… Ook super lekker!)*