**Appel-kaneel cheesecake desserts**

Nodig voor 4 personen:

125 gram bastognekoeken

200 gram roomkaas naturel

50 gram poedersuiker

2 theelepels vanille extract

1 theelepel kaneel

125 ml slagroom

1 eetlepel poedersuiker

*Topping*

1 appel

1 theelepel kaneel

Wat suiker

klein klontje boter

Bereiding:

Verkruimel de koekjes (niet fijnmalen!) en verdeel deze over de bodem van de glaasjes. In een kom meng je de roomkaas met de suiker, vanille extract en kaneel. Roer met een spatel door elkaar. In een andere kom klop je de slagroom met de eetlepel suiker stijf. Voeg dit toe aan het roomkaas mengsel en spatel er voorzichtig doorheen. Verdeel dit cheesecake mengsel over de glaasjes en zet deze dan afgedekt in de koelkast. Laat ze minimaal 2 uur opstijven, maar je kunt ze ook prima een dag van tevoren maken. Vlak voor je de desserts wilt serveren bereid je de topping voor. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in kleine blokjes. Doe de blokjes appel met het klontje boter, wat suiker en de kaneel in een pannetje. Op een laag vuur laat je de appeltjes in een paar minuten een beetje karamelliseren tot ze wat zachter zijn. Laat het mengsel iets afkoelen voordat je het op de appel-kaneel cheesecakes schept. Serveer gelijk.