1A+1B Vegetarian

Aardbei-citroen cheesecake

Bereidingstijd
135 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Zorg dat de gelatine klaar is voor gebruik (volg de aanwijzingen op de verpakking). Maal de wafels fijn in de keukenmachine en meng goed met de roomboter. Bekleed de springvorm met bakpapier en druk de wafels gelijkmatig aan over de bodem met behulp van de bolle kant van een lepel. Meng de platte kaas met de inhoud van het zakje dessert aardbei, het citroensap en de gelatine. Roer goed door en stort in de springvorm. Zet de cheesecake minimaal 2 uur in de koelkast. Garneer met de citroenrasp en de verse munt.

Ingrediënten

- [ ] 2 zakjes PS. food & lifestyle wafels aardbei
- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle dessert aardbei
- [ ] 300 magere platte kaas
- [ ] 3 gelatineblaadjes
- [ ] 20 g roomboter, gesmolten
- [ ] 1 tl citroensap
- [ ] 1 tl citroenrasp
- [ ] Verse munt

Voedingswaarden per persoon

Energie	**197 kcal**
Koolhydraten	**7 g**
Vet	**9 g**
Vezels	**1 g**
Eiwit	**20 g**