1A+1B Vegetarian

Chocolade-limoen cheesecake

Bereidingstijd
120 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Zorg dat de gelatine klaar is voor gebruik (volg de aanwijzingen op de verpakking). Bekleed de springvorm met bakpapier. Houd ½ wafel apart en maal de rest van de wafels fijn in de keukenmachine. Meng met de gesmolten boter en verdeel het mengsel over de bodem van de springvorm. Druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Meng de inhoud van het zakje dessert chocolade met de platte kaas, gelatine en het limoensap. Roer goed door en stort het mengsel in de springvorm. Zet de cheesecake minimaal 2 uur in de koelkast. Breek de achtergehouden wafels in stukjes en garneer de cheesecake met de stukjes wafel en het cacaopoeder.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle dessert chocolade
- [ ] 2 zakjes PS. food & lifestyle wafels chocolade
- [ ] 300 g platte kaas
- [ ] 3 gelatineblaadjes
- [ ] 20 g gesmolten roomboter
- [ ] 1 tl limoensap
- [ ] 1 tl cacaopoeder

Voedingswaarden per persoon

Energie	**201 kcal**
Koolhydraten	**7 g**
Vet	**9 g**
Vezels	**2 g**
Eiwit	**20 g**