

Vanille-aardbei cheesecake



150 minuten



5 personen



VOEDINGSWAARDE

Energie	171 Kcal
Koolhydraten	6.8 g
Eiwitten	17.7 g
Vet	7.8 g
Vezels	1.6 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 2 zakjes PS. food & lifestyle wafels vanille
- 1 zakje PS. food & lifestyle dessert aardbei
- 1 zakje PS. food & lifestyle boter vanille biscuits
- 300 g magere kwark
- 3 gelatineblaadjes
- 20 g gesmolten roomboter

EXTRA

- Blender of keukenmachine
- Springvorm Ø 20 cm

BEREIDINGSWIJZE

Zorg dat de gelatine klaar is voor gebruik (volg de aanwijzingen op de verpakking). Bekleed de springvorm met bakpapier. Maal de wafels fijn in de keukenmachine en meng met de gesmolten roomboter. Verdeel het mengsel over de bodem van de springvorm en druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Meng vervolgens de inhoud van het zakje dessert aardbei met de kwark en gelatine. Schep het mengsel bovenop de koekbodem in de springvorm. Laat de cheesecake minimaal 2 uur rusten in de koelkast. Maal de biscuitjes fijn en garneer de cheesecake hiermee. Let op! Dit is een nagerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen.

TIP: VANAF FASE 2A
LEKKER MET WAT
VERSE AARDBEIEN!