



1A+1B

Vegetarian

Vanille-aardbei cheesecake



Bereidingstijd

150 minuten



Porties

Voor 5 personen

Bereidingswijze

- 1 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 platte kaas 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.
- 2 Let op! Dit is een nagerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen.

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 platte kaas
- ☐ 3 gelatineblaadjes
- ☐ 20 g gesmolten roomboter

Voedingswaarden per persoon

Energie	171 kcal
Koolhydraten	6 g
Vet	7 g
Vezels	1 g
Eiwit	17 g