

# Mini-cheesecakes (6 stuks)

Bereiden: 20 minuten

In de oven: 20 minuten

Wachten: min. 1 uur (afkoelen)

## Nodig:

250 g volle kwark

1 ei

sap van 1/2 limoen

25 g basterdsuiker

2 zakjes vanillesuiker

100 ml zure room

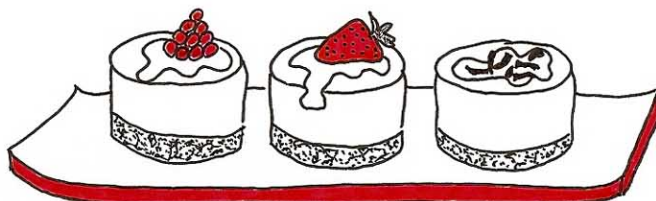
40-50 g koekjes

(bastogne of Country Cookies)

20 g boter

snufje zout

Garnering: wat aardbeien/frambozen/bramen  
of chocoladeschaafsel



## Doen:

Oven voorverwarmen op 175°C

Doe 6 papieren cakevormpjes in een muffinvorm.

Verkruimel de koekjes (met de hand, in de

keukenmachine of rol er met een kopje overheen)

Smelt de boter kort in de magnetron en roer

door de koekkrumels. Verdeel dit mengsel over de

6 vormpjes en druk goed aan met een glaasje of lepel.

Splits het ei boven 2 kommen.

Klop het eiwit stijf met een snufje zout.

Doe de kwark, basterdsuiker, 1 zakje vanillesuiker en

limoensap bij het eigeel. Klop door elkaar.

Schep voorzichtig het eiwit erdoor (niet kloppen!)

Verdeel het mengsel over de 6 vormpjes en strijk de

bovenkant glad. Bak 20 min. in de oven.

Laat afkoelen & helemaal koud worden

in de koelkast.



**Tip!** Apart kloppen = luchtiger effect



neem witte papieren cakevormpjes

**Tip!** in een muffinvorm blijven ze beter in model

## Serveren:

Meng de zure room met het andere zakje vanillesuiker. Haal de cheesecakes uit de papieren vormpjes. Doe een flinke dot room erop. Garneer met wat vers fruit of strooi er wat geschaafde chocola over.

gekleurde kunnen afgeven...



papieren vormpjes = minder peuteren