



Pompoen Cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 60 gram kokosolie
- 200 gram (glutenvrij) havermeel
- 50 gram amandelmeel
- 60 gram honing
- 10 gram spicy pumpkin kruiden
- 4 eieren
- 550 gram pompoen
- 800 gram kwark
- 160 gram naturel roomkaas



Pompoen Cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Doe de melen, 30 gram van de honing, kruiden en 2 van de eieren in een mengkom. Voeg ook de gesmolten kokosolie toe. Meng het geheel tot een glad en stevig deeg. Doe een bakpapiertje in de springvorm en verdeel het deeg gelijkmatig over de bodem. Bak de bodem in 10 minuten gaar.

Doe de kwark, de roomkaas en de pompoenblokjes in de keukenmachine. Voeg daar vervolgens de rest (30 gram) van de honing en de overige 2 eieren bij. Mix vervolgens tot je een glad en dik mengsel hebt gekregen. Laat de bodem van de cheesecake even afkoelen voordat je het pompoenmengsel eroverheen doet. Bak vervolgens nog 40 minuten in de oven tot de cheesecake mooi stevig is geworden. Laat afkoelen en zet daarna nog minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

Je kunt nu van deze heerlijke pompoen cheesecake gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL