



Mini cheesecakes voor Pasen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

40 gram kokosolie
100 gram havermeel
60 gram amandelmeel
2 eieren
3 gram bakpoeder
250 gram mascarpone
30 gram ahornsiroop
5 gram vanille extract
150 gram stevige slagroom
150 gecrushte dragee eitjes
100 gram slagroom
Dragee eitjes voor topping



Mini cheesecakes voor Pasen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen het havermeel, het amandelmeel, de eieren en het bakpoeder in een kom. Voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe en kneed tot een stevig deeg. Vet de vormpjes goed in, het makkelijkste is als je vormpjes hebt met een losse bodem. Verdeel vervolgens het deeg gelijkmatig over de vormpjes. Druk goed aan, zorg dat het overal even dik is en mooi glad van boven. Bak de bodempjes vervolgens in 25 minuten gaar. Laat daarna even afkoelen.

Doe de mascarpone in een mengkom, voeg daar de ahornsiroop, vanille extract en de stevige slagroom aan toe. Hak de eitjes grof en voeg ook toe. Roer het geheel goed door elkaar totdat alles goed met elkaar gemengd zit en zet nog even in de koelkast.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Mini cheesecakes voor Pasen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verdeel vervolgens het mascarponemengsel over de bodempjes. Zorg ervoor dat het overal even veel is (ongeveer 2 eetlepels per taartje). Strijk daarna nog glad met de bolle kant van een lepel, zodat de bovenkant mooi glad is. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Als je de taartjes gaat serveren, top je ze af met nog wat extra slagroom en ter decoratie dragee eitjes en optioneel wat chocolade rasp. Je kunt nu van deze mini cheesecakes voor Pasen gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL