



Mini citroen cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 40 gram kokosolie
- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 60 gram amandelmeel
- 5 eieren
- 3 gram bakpoeder
- 250 gram mascarpone
- 90 gram ahornsiroop
- 5 gram vanille extract
- 150 gram stevige slagroom
- 175 milliliter citroensap



Mini citroen cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen het havermeel, amandelmeel, 2 eieren en het bakpoeder in de kom van de keukenmachine. Voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe en mix tot een glad deeg.

Vet de cheesecakevormpjes goed in en verdeel het beslag gelijkmatig over de bodem van de vormpjes. Bak de bodempjes van de cheesecake in 25 minuten gaar in een voorverwarmde oven.

Ondertussen dat de bodempjes bakken in de oven, kun je met de lemon curd aan de slag. Mix hiervoor de overige 3 eieren met het citroensap en 60 gram van de ahornsiroop goed door elkaar. Zet vervolgens 8 minuten op laag vuur om te pruttelen. Zeef vervolgens de lemon curd om te voorkomen dat je stukjes 'scrambled egg' tussen je curd hebt zitten. Zet in de koelkast om verder op te stijven. Vind je de curd iets te zuur? Voeg wat extra ahornsiroop toe.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Mini citroen cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Laat de bodempjes even goed afkoelen, voordat je ermee verder gaat. Maak dan de vulling door de mascarpone in een kom te mixen met de overige 30 gram van de ahornsiroop, het vanille extract en de stevige slagroom. Mix dat met bijvoorbeeld een spatel goed door elkaar totdat het een stevig geheel is. Verdeel dat over de cheesecake bodempjes en top vervolgens af met de lemon curd. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven

Je kunt nu van deze mini citroen cheesecakes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL