



# Granola mini cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 15 gram roomboter
- 65 gram glutenvrije granola
- Sap van 2 sinaasappels
- 5 gram agar agar
- 15 gram honing
- 150 gram roomkaas
- 10 gram speculaaskruiden



# Granola mini cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Smelt de roomboter in een pannetje en meng vervolgens met de granola. Verdeel gelijkmatig over de bodempjes van de glaasjes en druk goed aan. Verwarm de sinaasappelsap met de helft van de agar agar in een pannetje. In een ander pannetje verwarm je de honing met de rest van de agar agar. Ondertussen maak je de vulling door de roomkaas met de speculaaskruiden te mixen. Roer daar de honing doorheen en verdeel gelijkmatig over de bodempjes in de glaasjes.

Roer het sinaasappelmengsel tot het wat dikker is geworden en verdeel gelijkmatig over de roomkaas. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om uit te harden.

Je kunt nu van deze mini cheesecakes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)