



Mini cheesecakes met cranberry

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 40 gram kokosolie
- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 60 gram amandelmeel
- 2 eieren
- 3 gram bakpoeder
- 250 gram mascarpone
- 30 gram ahornsiroop
- 5 gram vanille extract
- 100 gram witte chocolade
- 150 gram stevige slagroom
- 100 gram (diepvries) cranberries
- 50 gram (diepvries) aardbeien
- 10 gram arrowroot

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Mini cheesecakes met cranberry

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 of in een mengkom. Voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe en mix tot een glad beslag.

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.

Laat de bodempjes even goed afkoelen, voordat je ermee verder gaat. Maak dan de vulling door de witte chocolade fijn te maken en samen met de mascarpone in een kom te mixen met 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. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Mini cheesecakes met cranberry

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Voor de topping mix je de ontdooide cranberries met de ontdooide aardbeien in de blender tot een glad geheel. Doe in een pannetje met de arrowroot en roer tot het wat dikker is geworden. Laat een beetje afkoelen voordat je het over de taartjes verdeelt.

Verdeel daarna over de taartjes en zet in de koelkast om nog minimaal 1 uur op te stijven.

Je kunt nu van deze heerlijke mini cheesecakejes met cranberry gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL