



Cheesecake met citroen en frambozen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 1 portie [speculoos koekjes](#)
- 30 gram kokosolie
- 300 gram roomkaas
- 150 gram geweekte cashewnoten
- 80 gram Griekse yoghurt
- 25 gram ahornsiroop
- 50 milliliter citroensap (1 grote citroen)
- 125 gram frambozen

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Cheesecake met citroen en frambozen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt allereerst de kokosolie in een pannetje. Doe vervolgens de koekjes in de keukenmachine en voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe. Mix tot je een kruimelig geheel hebt. Doe een bakpapiertje in de brownievorm en verdeel het koekmengsel gelijkmatig over de bodem, druk even goed aan. Voor de vulling doen we de geweekte cashewnoten in de keukenmachine. Daar voegen we de roomkaas, de Griekse yoghurt, het vanille extract en 25 gram van het ahornsiroop aan toe. Mix tot het een glad mengsel is geworden, verdeel vervolgens gelijkmatig over de bodem in de springvorm. Zet minimaal 6 uur in de koelkast om op te stijven.

Als de taart goed is opgestijfd in de koelkast, kun je de frambozen in een diep bord of een kom doen. Prak vervolgens fijn met een vork tot er een soort mengsel ontstaat. Verdeel dat gelijkmatig over de bovenkant van de taart en zet nog een uurtje in de koelkast.

Je kunt nu van deze cheesecake gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL