



Frambozen cheesecake repen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 200 gram ontpitte Medjool dadels
- 100 gram ongezouten noten
- 120 gram (glutenvrije) haverhout
- 25 gram kokosolie
- 10 gram agar agar
- 225 gram frambozen
- 115 milliliter honing
- 500 gram volle kwark



Frambozen cheesecake repen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe de ontpitte dadels in de keukenmachine. Voeg daar de noten aan toe, ik heb cashewnoten en pecannoten gebruikt. De havermout en de gesmolten kokosolie mogen er ook bij. Maal tot een plakkerig geheel.

Doe een bakpapiertje in de bakvorm en verdeel het mengsel er gelijkmatig over. Druk goed en stevig aan.

Verwarm ondertussen de kwark in een pannetje op middelhoog vuur. Roer daar 50 gram van de honing en de agar agar doorheen. Als dit mengsel dikker wordt, kun je het vuur lager zetten en het wat in laten dikken.

Ondertussen mix je de helft van de frambozen met de rest van de honing fijn in de keukenmachine of de blender. Verdeel de kwark over de bodem in de bakvorm. Druppel de frambozensaus erover en maak swirls met een satéprikker. Top af met de rest van de frambozen.

Laat minimaal 2 uur opstijven en je kunt van deze heerlijke frambozen repen gaan genieten.

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL