Romige plattekaasshake met blauwe bessen

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

200 gram blauwe bessen
2 zakjes vanillestokjes
1 eetlepel citroensap
250 ml slagroom
50 gram poedersuiker
500 gram platte kaas
1 eetlepel chocolade (geraspt)

Bereidingswijze

1. **Doe de schoongemaakte blauwe bessen in een blender. Voeg de vanillesuiker en het citroensap toe en mix glad.**

2. **Mix de room lobbig. Roer de poedersuiker onder de plattekaas en spatel er de helft van de room onder. Klop de rest van de room verder stijf.**

3. **Verdeel het plattekaasmengsel over vier hoge glazen. Schep er wat van de bessenmix bij en roer een keertje door. Werk af met een toef extra room en geraspte chocolade. Serveer meteen.**