



cheesecake in een glaasje



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de koekjeslaag:

300 gram boterkoekjes (of speculaaskoekjes)

50 gram boter (gesmolten)

Voor de fruitlaag:

500 gram frambozen

Voor de cheeselaag:

500 gram roomkaas (type Philadelphia)

1 citroen (sap)

100 gram bloedsuiker

2 eiwitten

Bereidingswijze

- 1.** Doe de koekjes in de keukenrobot en maal ze fijn. Meng met de gesmolten boter. Verdeel dit mengsel over 6 glaasjes.
- 2.** Mix de frambozen fijn en druk ze door een zeef. Verdeel over de koekjesbodem.
- 3.** Klop de roomkaas luchtig met het citroensap en de bloedsuiker. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door de roomkaas. Verdeel over de glaasjes. Laat minstens een uur opstijven in de koelkast.