



# 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.