



# CHEESE CAKE

## INGREDIËNTEN

- 200 gr amandelmeel
- 700 gr Sojayoghurt in Griekse stijl
- 3 middelgrote eieren
- 60 gr vegetarisch eiwitpoeder
- 100 ml ongezoete amandelmelk
- 3 theelepel Greensweet vloeibare stevia vanille
- 2 el Greensweet sweet vanille
- 150 gr verse bessen (ik ging voor een mix van aardbeien, frambozen en bosbessen)
- 2 el agar-agar-poeder

## ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 165 graden. Bekleed in een cakevorm met bakpapier. Neem een kom en meng het amandelmeel en de amandelmelk. Druk het mengsel mooi en gelijkmatig op de bodem van de cakevorm. Neem een grote kom en voeg sojayoghurt, eieren en eiwitpoeder toe. Meng goed totdat er geen klonters meer overblijven. Voeg de Greensweet vloeibare stevia vanille toe aan het mengsel. Giet het beslag op het amandelmengsel. Bak 40-45 minuten. Als de cheesecake klaar is, haal je hem uit de oven en laat je hem afkoelen. Begin ondertussen met het maken van het berrie-mengsel. Kook de bessen met de Greensweet sweet vanille 5-10 minuten op middelhoog vuur. Als er geen grote stukken overblijven, haal dan het vuur eraf en voeg agar agar poeder toe. Goed roeren. Giet het mengsel bovenop de cake. Zet de cheesecake minimaal 5-6 uur in de koelkast voordat je hem serveert

Genieten!

Bron/foto: Jolien Verbueken @jolien.verb  
via instagram