



BROWNIE CHEESECAKE ONTBIJTARTJE

INGREDIËNTEN

Springvorm 12 cm

Brownie bodem:

- 25 gr boekweitmeel
- 5 gr cacao poeder
- 1/2 tl bakpoeder
- 1 tl green sweet brown
- 2 el ongezoete appelmoes
- 1 el cacao nibs
- snufje zout

Cheesecake laag:

- 100 gr (lactosevrije) vanille yoghurt
- 1 tl arrowroot/maïzena
- 50 gr (diepvries)aardbeien

Toppings:

- Aardbeien
- Cacao nibs/chocolade
- Vers fruit

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed je springvorm met bakpapier of vet deze goed in.

Meng de ingrediënten voor de brownie goed door elkaar, tot je geen klontjes meer hebt, en schep in de springvorm. Verdeel het beslag met een natte lepel (gaat het plakken tegen) egaal over de bodem.

Bak de brownie bodem 10 a 12 minuten in de voorverwarmde oven. Snijdt ondertussen de aardbeien in plakjes en meng de vanille yoghurt met de arrowroot goed door elkaar. Verdeel de plakjes aardbei over de brownie bodem. Giet je yoghurt mengsel over de aardbeien en zet je springvorm samen met een bakje water, gaat het hele erge scheuren van de cheesecake tegen, in de oven. Bak je ontbijttaartje nog 20 a 25 minuten in de oven en laat afkoelen met de deur op een kier. Haal na 10 minuten het taartje uit de oven en laat volledig afkoelen buiten de oven en laat daarna nog minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Versier je taartje met extra aardbeien, vers fruit en chocolade

Genieten!

Bron/foto: Lislovescooking via instagram