



FRISSE KETO CITROEN CHEESECAKE

INGREDIËNTEN

Voor 1 taartje 20 cm:

Voor de bodem:

120 gram Amandelmeel

70 gram Roomboter

2 el Greensweet Syrup Gold

2 tl speculaaskruiden

1 tl bakpoeder

1/2 tl zout

Voor de vulling:

200 ml cottage cheese

250 ml Griekse yoghurt

100 gram avocado blokjes

2 kleine eieren

2 citroenen (rasp & sap)

2 el Greensweet Sweet Vanille

4 El Greensweet icing

1 tl vanille extract

ZO MAAK JE HET:

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Meng alle ingrediënten voor de bodem in de mixer tot 1 geheel.
- Gebruik bakpapier in de springvorm, probeer met stroken te werken zodat je geen vouwtjes in de vorm van de taart hebt.
- Spreid het mengsel voor de bodem uit en bak af in de oven voor 25 minuten.
- Meng alle ingrediënten voor de vulling met de keukenmachine door elkaar.
- Laat de taartbodem een beetje terug koelen en zet de oven op 140 graden. Giet nu de vulling erop.
- Bak in een oven van 140 graden voor 75 minuten, controleer goed in het midden of de vulling goed gestold is.
- Zet eventueel een bakje water in de oven, of gebruik een stand met een beetje stoom, om breken van de vulling tegen te gaan.
- Laat de taart helemaal afkoelen voor je die uit de springvorm haalt.
- Garneer met rood fruit, kruiden en eetbare bloemen.

Genieten!