



KHA CHEESECAKE

 2 porties

 30 min. bereiden

Ingrediënten

Benodigheden:

- Verstelbare taartframe (afgesteld op 11 cm doorsnede)

Taartbodem:

- 1/5 deel van de taartbodemmix van de KHA keuken (42,5 gram)
- 7 gram kokosolie
- 1/5 deel van 1 eiwit

Voor de vulling:

- 150 gram roomkaas
- 50 gram "sweet" van Greensweet
- 1 ei
- 12 ml slagroom
- 1/2 EL zure room
- paar druppels vanille extract

BEREIDING

1. Let op, dit taartje is gemaakt van 1/5 deel van de taartbodemmix, in een vorm van 11 cm doorsnede!!
2. Meng ongeveer 1/5 deel van de taartbodemmix volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking met 1/5 deel van de kokosolie en eiwit
3. Bak de bodem circa 10 minuten af in de oven op 170 graden

De vulling

1. Als de bodem in de oven staat kan je verder gaan met het maken van de vulling
2. Roer de roomkaas met de "sweet" glad met een spatel
3. Klop vervolgens in een andere kom het ei met de slagroom, vanille extract en zure room door het roomkaas mengsel
4. Stort dit mengsel op de taartbodem die al 10 minuten in de oven is geweest
5. Zet de taart nu in zijn geheel 60 minuten in de oven op 170 graden
6. Laat de taart goed afkoelen en zet vervolgens minimaal een nacht in de koelkast