



Cheesecake met blauwe bosbessen



INGREDIËNTEN

Voor 6 à 8 porties:

- 3 eieren
- 200 g verse roomkaas light (bv. Philadelphia)
- 300 g plattekaas 0%
- 15 g sucralose (150 g suiker in een klassieke versie van het recept)
- 1 theelepel vloeibaar vanillearoma
- 20 g maïzena
- 150 g blauwe bosbessen (vers of uit de diepvries)

BEREIDING

Verwarm je oven voor op 180 graden.

Meng in een grote kom de eieren met de sucralose en het vanillearoma.

Los de maïzena op in een kommetje of kopje met 2 eetlepels plattekaas.

Voeg de rest van de plattekaas, de roomkaas en de opgeloste maïzena toe aan de ei-sucralosemengeling.

Doe de bereiding in een taartvorm (de mijne heeft een diameter van 20 cm) die bedekt is met bakpapier of die je goed hebt ingeboterd.

Zet 15 minuten in de oven.

Leg de bosbessen rechtstreeks op de taart.

Bak nog eens 15 à 20 minuten in de oven.

Laat de cheesecake afkoelen en smullen maar!

Je kunt eventueel nog wat sucralose over de taart strooien, net zoals bloedsuiker.

✓ 109 kcal
-25 g
suiker*

PER PORTIE

*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu