



Cheesecake met mojitosmaak (zonder alcohol)



INGREDIËNTEN

Voor 8 personen

- 160 g zandkoeken
(hier de koeken van *Generous vanille* zonder gluten)
- 50 g gesmolten boter
- 25 cl room (20% V.G.)
- 1 grote bos munt
- 3 gelatineblaadjes
- 400 g verse kaas
(type *carré frais 0%*)
- 100 g erythritol
- 3 onbehandelde limoenen

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C (thermostaat 6).
2. Mix of plet de koekjes grof en meng ze met de gesmolten boter.
3. Verdeel dit deeg over de bodem van een ronde bakvorm (18 cm). Bak het 10 minuten in de oven, haal het vervolgens uit de oven en laat afkoelen.
4. Pluk de muntblaadjes, houd er enkele aan de kant ter versiering en versnipper de rest.
5. Breng de room in een sauspan aan de kook. Voeg de munt toe en zet het vuur uit. Laat dit 30 minuten tot een uur trekken.
6. Haal de muntblaadjes uit de room en breng de room opnieuw aan de kook.
7. Laat de gelatine kort weken in koud water. Zet het vuur uit onder de room en voeg de geweekte gelatineblaadjes toe. Roer goed en laat vervolgens afkoelen.
8. Snijd zeste van de limoenen en pers het sap er vervolgens uit.
9. Klop de verse kaas op met behulp van een robot, samen met de erythritol, de room en het sap van de limoenen.
10. Giet het uit in de bakvorm, boven het afgekoelde laagje koekjes. Zet het minstens 3 uur in de koelkast.
11. Haal de cheesecake voorzichtig uit de bakvorm, door eerst de kanten los te maken van de vorm, met behulp van een soepel mes of een dunne spatel.
12. Versier met de zeste van de limoen en enkele muntblaadjes.

✓ 242 kcal

-10g
suiker*

PER PORTIE

*t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu