

## Aardbei kokos mini cheesecakes



150 minuten



4 personen



### VOEDINGSWAARDE

Energie	140 Kcal
Koolhydraten	5.4 g
Eiwitten	14 g
Vet	6.9 g
Vezels	1.4 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle dessert aardbei
- 1 zakje PS. food & lifestyle cantuccini kokos
- 200 g magere kwark
- 20 g gesmolten roomboter
- Verse munt

### EXTRA

- 8 kookringen of glaasjes van 5 cm
- Blender of keukenmachine

### BEREIDINGSWIJZE

Zet de kookringen op een bord of ander vlak ondergrond dat mee de vriezer in kan. Maal de cantuccini fijn in de keukenmachine of blender. Meng met de gesmolten boter en verdeel het mengsel over de bodem van de kookringen. Goed aandrukken met de bolle kant van een theelepel. Roer de inhoud van het zakje PS. food & lifestyle aardbei dessert door de kwark. Verdeel over de kookringen en strijk een beetje glad met behulp van een theelepel. Zet het 2 uur in de vriezer. Houd vlak voor het serveren de kookring even onder de warme kraan, zodat ze er gemakkelijk uit kunnen glijden. Serveer per twee op een bordje en garneer met verse munt.

Let op! Dit is een nagerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen.

TIP: ZET JE DE CHEESECAKES EERDER IN DE VRIEZER? LAAT ZE DAN CIRCA 1,5 UUR ONTDOOIJEN.