

# Cheesecake framboos

PS  
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN + 2 UUR OPSTIJVEN



4 PERSONEN



BEREIDINGSWIJZE:

Bekleed de bodem van een kleine springvorm met bakpapier. Maal de biscuitjes fijn in de keukenmachine. Meng met de gesmolten boter en verdeel het mengsel over de bodem. Goed aandrukken met de bolle kant van een lepel. Roer de inhoud van het zakje PowerSlim framboos cheesecake dessert door de kwark met een lepel. Week ondertussen het gelatineblaadje 5 minuten in een bodempje koud water. Warm het water, met het blaadje erin, op in een pannetje totdat deze volledig is opgelost. Even laten afkoelen en dan door het mengsel roeren. Stort het mengsel in de springvorm en laat het geheel 2 uur opstijven in de koelkast. Besmeer de taart voor het serveren met de jam.

*Tip:  
vanaf fase 2  
heerlijk met  
frambozen  
als topping.*

## Ingrediënten:

- 2 zakjes PowerSlim boter vanille biscuitjes
- 1 el gesmolten roomboter
- 250 g magere kwark
- 1 zakje PowerSlim dessert framboos cheesecake
- 8 tl PowerSlim aardbeienjam
- 1 gelatineblaadje

## Extra:

- Kleine springvorm (12 cm.)
- Keukenmachine

KCAL

131

EIWITTEN

14,2 g

KOOL-  
HYDRATEN

7,5 g

VETTEN

4,9 g

FASE 2A