



Mini cheese cakes

Bereiding:

1. Vermaal de koekjes in de keukenmachine of met de staafmixer.
2. Meng het koekkruim met de gesmolten roomboter.
3. Verdeel dit over 4 mooie glazen en druk het met de bolle kant van een lepel aan.
4. Roer de roomkaas los met de crème fraiche, de suiker en de vanille extract. Spatel de mangostukjes er doorheen.
5. Verdeel dit mengsel over de koekbodems en laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
6. Versier de cheesecakes met in stukjes gebroken koekjes en/of meringues.

Smullen maar!

Ingrediënten voor 4 personen

- 125 gram koekjes
- 50 gram ongezouten gesmolten roomboter
- 200 gram roomkaas (Philadelphia)
- 125 gram crème fraiche
- 1 theelepel vanille extract
- 50 gram fijne suiker
- ½ mango in kleine blokjes (of ander fruitsoort)
- Voor decoratie: gehalte koekjes en/of meringues

Eenvoudig te maken dessert

TIP: Een mango is snel gesneden met de mango snijder!



(Gebaseerd op een recept uit de Libelle)