1A+1B Vegetarisch

# Aardbei kokos mini cheesecakes

Bereidingstijd
150 minuten

Porties
Voor 4 personen

## Bereidingswijze

1. 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.
2. Let op! Dit is een nagerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen.

## 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

## Voedingswaarden per persoon

| | |
|---|---|
| Energie | **140 kcal** |
| Koolhydraten | **5 g** |
| Vet | **6 g** |
| Vezels | **1 g** |
| Eiwit | **14 g** |