

4th of July mini-cheesecakes / 4th of July mini-cheesecakes



Boodschappenlijstje

50 gram boter, gesmolten

120 gram Speculoos

200 gram roomkaas, kamertemperatuur

125 ml slagroom

2 eetlepels fijne suiker

2 eetlepels yoghurt

Decoratie: geklopte slagroom en rood, wit en blauwe sprinkeltjes

Zo maak je mini-cheesecakejes

Verkruimel de koekjes en kneed ze met de gesmolten boter.

Schep een lepel kruimels in de vormpjes en druk ze stevig aan met je duim.

Zet de vormpjes minstens een uurtje in de ijskast.

Klop de roomkaas met de mixer glad en voeg de slagroom toe.

Klop tot het mengsel mooi glad is en voeg de suiker en yoghurt toe.

Blijf nu kloppen tot het mengsel steviger is.

Schep het cheesecake-mengsel in de vormpjes en strijk het glad.

Zet de mini's in de ijskast en laat ze daar ongeveer 4 uur opstijven.

Versier de cheesecakejes met geklopte slagroom en sprinkeltjes

4th of July mini-cheesecakes / 4th of July mini-cheesecakes



Shopping List

50g butter, melted

120g Speculoos biscuits

200g cream cheese, room temperature

125ml double cream

2 tablespoons caster sugar

2 tablespoons yogurt

Topping: whipped cream and red, white and blue sprinkles

How to make mini-cheesecakes

Crumble the cookies and knead them with the melted butter.

Spoon a ball of cookie dough into the molds, press it down firmly with your thumb.

Place the molds in the refrigerator for at least one hour.

Beat the cream cheese until smooth with a mixer and add the double cream.

Beat until the mixture is nice and smooth, then add the sugar and yogurt.

Continue beating until the mixture firms up.

Spoon the cheesecake mixture into the molds and smoothen the top.

Place the mini's in the refrigerator and let them set for about 4 hours.

Decorate the mini cheesecakes with whipped cream and sprinkles