

Frambozen mini-cheesecakes / Raspberry mini-cheesecakes



De boodschappen

1 pak Amarettikoekjes
45 gram gesmolten boter
300 gram roomkaas, naturel
1 eetlepel bloem
90 gram fijne suiker

1 theelepel vanille essence
1 vrije uitloop bio-ei + 1 dooier
45 gram crème fraîche
125 gram frambozen
poedersuiker

Zo maak je Frambozen mini-cheesecakes

Verwarm de oven voor op **180°C** en zet vormpjes in een mini-cupcake bakblik.

zo maak je de koekbodem

Sla met een deegroller de koekjes tot kruimels in een plastic zak.
Roer de gemolten boter door de koekkruimels.
Druk het mengsel stevig in de papieren vormpjes, in de mini-cupcakevorm.

de vulling

Klop de roomkaas zacht en glad met de mixer.
Voeg er bloem, vanille, suiker, ei + extra dooier en crème fraîche aan toe.
Blijf kloppen tot de vulling een licht en luchtig geheel is.

cheesecakejes maken

Hou wat frambozen achter om te garneren.
Leg frambozen op de koekbodems in de vormpjes en druk ze plat met een vork.
Schep de vulling op de frambozen, bijna tot aan de rand.

het bakken

Bak de cheesecakes 15 - 20 minuten midden in de oven.
De vulling moet stijf zijn maar in het midden nog een beetje wiebelen.
Haal de cheesecakejes uit de oven en laat ze in de vorm afkoelen.

Decoreer mini-cheesecakejes met poedersuiker en frambozen.

Frambozen mini-cheesecakes / Raspberry mini-cheesecakes



Shoppinglist

1 packet amaretti biscuits
45g melted butter
300g cream cheese, plain
1 tablespoon flour
90g caster sugar

1 teaspoon vanilla essence
1 free-range organic egg + 1 egg yolk
45g cream fraiche
125g raspberries
icing sugar

How to make raspberry mini-cheesecakes

Preheat the oven to **180°C** and place paper cases in a mini-cupcake tin.

How to make the cheesecake bases

Beat with a rolling pin cookies into crumbs in a plastic bag.
Stir melted the butter into the cookie crumbs and press the mixture into the mini cupcake cases.

the filling

Whisk the cream cheese soft and smooth with the mixer.
Add the flour, vanilla extract, sugar, egg + extra yolk and crème fraiche.
Keep beating until the filling is light, fluffy and well combined.

Making the cheesecakes

Keep some raspberries behind for garnish.
Place raspberries on the cheesecake bases in the cases and mash them with a fork
Spoon the filling on top of the raspberries, almost to the rim.

The baking

Bake the cheesecakes for 15 to 20 minutes in the middle of the oven.
The filling should be set but still a bit wobbly in the middle.
Remove the cheesecakes from the oven and let them cool in the mould.

Decorate the mini-cheesecakes with icing sugar and raspberries