

## Aardbeien & Room cheesecake potjes / Strawberries & cream cheesecake jars



### **Boodschappenlijst**

200 gram boterkoekjes  
200 gram roomkaas  
200 ml slagroom  
6 eetlepels (poeder)suiker  
2 theelepels vanille-extract  
500 gram aardbeien\

### **Je hebt ook nodig**

6 potten met deksel

### **Zo maak je Aardbeien & Cream cheesecake potten**

Verkruimel de koekjes in een keukenmachine of in een plastic zak met een deegroller.  
Verdeel de koekkrumels over de potten.

Klop in een grote kom de roomkaas, room, 5 eetlepels poedersuiker en de vanille tot het zacht is.  
Doe de helft van de aardbeien en de rest van de suiker in een andere kom en plet met een vork tot puree.  
Roer de aardbeien-puree door het roommengsel en verdeel het over de potjes.

Bedek elke cheesecake met de resterende aardbeien, sluit de deksels.  
Zet de potjes koel weg, tot je klaar bent om in te pakken.

**Neem de Aardbeien & Room cheesecake potjes mee in een koeltas.**

## Aardbeien & Room cheesecake potjes / Strawberries & cream cheesecake jars



### Shopping list

200g buttery biscuit (like shortbread or Viennese whirls)  
200g cream cheese  
200 ml double cream  
6 tablespoons (icing) sugar  
2 teaspoons vanilla extract  
500g strawberries

### You will also need

6 jars with lids

### How to make Strawberries & cream cheesecake jars

Blitz the biscuits to crumbs in a food processor or in a bowl with the end of a rolling pin.  
Divide the biscuit crumbs between the jars.

In a large bowl, whisk the cream cheese, cream, 5 tbsp icing sugar and the vanilla until softly whipped.  
Tip half the strawberries and the remaining sugar into another bowl and crush with a fork to a puree.  
Ripple the puree through the cream and divide between the jars.

Top each cheesecake with remaining strawberries and secure the lids.  
Chill the pots until you are ready to pack up.

### Transport the Strawberries & cream cheesecake jars in a cooler bag