



Decotoren Rond
Receptenboekje
K112 € 5,00



Cheesecake met kersen

Bereidingstijd: 20 min
Rusttijd: min. 3 uur

Ingrediënten voor 2 Decotorens Rond:

- 15 gelatineblaadjes
- 250 g yoghurt
- 50 g suiker
- 75 ml (5 el) water
- 100 g kersen (mag diepgevroren)
of andere bessen

50 "HOME MADE" BAKKEN

1. Los de gelatineblaadjes op in koud water en smelt het vervolgens in de **MicroCook Schenkkan 1 l** gedurende 35 tot 40 sec op 600 watt.

2. Meng de yoghurt met 30 g suiker in de **Maatkan 2 l** met de **Soepele Klopper** en voeg de helft van de gesmolten gelatine toe.

3. Verdeel de mengeling over de **Decotorens Rond** en laat 2 tot 3 uur afkoelen in de koelkast.

4. Breng het water met de kersen aan de kook en voeg de resterende suiker toe. Kook gedurende 1 tot 2 min.

5. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voeg nadien de overige gelatine toe.

6. Doe het kersensap over de yoghurtbereiding en plaats minimaal 1 uur in de koelkast.