



# CITROEN CHEESECAKE MET HAVERMOUT EN KANEEL



4 pers. 30 min DESSERT

## INGREDIËNTEN

- 100 gram haverhout
- 50 gram amandelmeel
- 50 gram boter
- 500 gram plattekaas (vanillesmaak, zonder suiker)
- 1 eetlepel chiazaad
- 6 blaadjes gelatine
- 2 citroenen
- 1 theelepel kaneel
- 30 gram tafelzoetstof (bijvoorbeeld eythritol)
- (Snuifje zout)



## STAP 1

Verwarm de oven voor op 180°C.

## STAP 2

Laat ondertussen het chiazaad opzwellen in een kommetje met 4 eetlepels water.

Smelt ook de boter op een zacht vuur of in de microgolfoven.

## STAP 3

Voeg de haverhout, kaneel, zoetstof (en een snufje zout) bij elkaar en voeg de gesmolten boter en het chiazaad toe.

## STAP 4

Leg een bakpapier in een springvorm en giet het mengsel erin. Druk goed aan en zet 15 minuten in de oven.

## STAP 5

Rasp 1 citroen en pers het sap.

## STAP 6

Neem de plattekaas en roer de zeste van de citroen erdoor.

## STAP 7

Leg 6 blaadjes gelatine in een kommetje met koud water.

### VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	145 kcal
Vetten	7,9 gram
Koolhydraten	8,7 gram
Koolhydratenporties	0,6
Eiwitten	8,8 gram

## STAP 8

Warm ondertussen het citroensap op in een pannetje en voeg eventueel enkele eetlepels water toe.

## STAP 9

Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan het opgewarmde citroensap. Zorg ervoor dat alles goed gesmolten is.

## STAP 10

Neem de pan van het vuur en laat even afkoelen.

## STAP 11

Voeg het gelatine-citroensapmengsel toe aan het citroen-plattekaasmengsel. Roer opnieuw goed door elkaar.



## TIP VAN DE WEEK

Vind je maar moeilijk plattekaas met vanillesmaak in je winkel? Dan kan je dat ook vervangen door te kiezen voor een naturelsmaak.

Voeg er het merg van een vanillestokje aan toe en je hebt net zo'n lekkere smaak!

Ben je eerder geen fan van citroenen? Dan kan je ook limoenen of appelsienen gebruiken.

Ook lekker: plattekaas met citroen en vers fruit, zoals frambozen, aardbeien en blauwe bessen.



## STAP 12

Giet het mengsel in de springvorm en schud de vorm lichtjes zodat het mooi verdeeld is.

## STAP 13

Zet minimum 4 uur in de frigo of 1 uur in de diepvries en laat opstijven.

## STAP 14

Werk je cheesecake af met een of meerdere schijfjes citroen of wat amandelschilfers.

***Klaar en smullen maar!***