



Minicheesecakes met passievruchten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

270 gram volle Griekse yoghurt
180 gram boterkoekjes
90 gram roomboter (gesmolten)
120 gram witte chocolade
300 gram volle platte kaas
4 passievruchten
75 ml sinaasappelsap (vers)
3 gelatineblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een zeef met keukenpapier en schep hier de Griekse yoghurt in. Hang de zeef boven een kom en zet deze enkele uren in de koelkast. Zo druipt het vocht uit de yoghurt en krijg je een vaste consistentie.
- 2.** Verkruimel de boterkoekjes. Meng met de gesmolten boter.
- 3.** Druk dit koekjesmengsel in zes glazen of glazen dessertkommetjes.
- 4.** Smelt de witte chocolade in een vuurvaste kom boven een pan met niet kokend water en zet apart.
- 5.** Klop de Griekse yoghurt op met de volle plattekaas. Voeg de gesmolten chocolade toe en meng goed. Verdeel over het koekjesmengsel in de glazen. Laat enkele uren opstijven in de koelkast.
- 6.** Snij de passievruchten doormidden en schep het vruchtvlees eruit. Meng met het sinaasappelsap. Giet door een zeef.
- 7.** Week de gelatineblaadjes gedurende 5 minuten in koud water.
- 8.** Verwarm het passievruchtenmengsel in een steelpan en haal van het vuur.



- 9.** Knijp het vocht uit de gelatineblaadjes en voeg ze toe. Meng goed tot alle gelatine is opgelost. Laat afkoelen tot het mengsel net niet is gestold. Giet dit mengsel over de cheesecakes en laat opnieuw opstijven in de koelkast.