

Frozen lemon cheesecake

PS
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN +
2 UUR IN DE VRIEZER



2 PERSONEN



BEREIDINGSWIJZE:

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Maal de biscuitjes fijn in de keukenmachine of blender. Meng met de gesmolten boter en verdeel het mengsel over de bodem. Goed aandrukken met de bolle kant van een theelepel. Roer de inhoud van het zakje PowerSlim citroen cheesecake dessert door de kwark met een lepel. Stort het mengsel in de springvorm en zet het 2 uur in de vriezer. De cheesecake is dan precies goed. Snijd de cheesecake doormidden en bewaar de andere helft in de vriezer voor de volgende keer. Laat de cheesecake dan circa 1,5 uur ontdooien.



Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim dessert citroen cheesecake
- 1 zakje PowerSlim biscuit speculaas
- 100 g magere kwark
- 2 tl (10 g) gesmolten roomboter

Extra:

- Blender of keukenmachine
- Springvorm Ø 12 cm
- Bakpapier

KCAL

158

EIWITTEN

18 g

KOOL-
HYDRATEN

7,8 g

VETTEN

6 g

FASE 1A + 1B