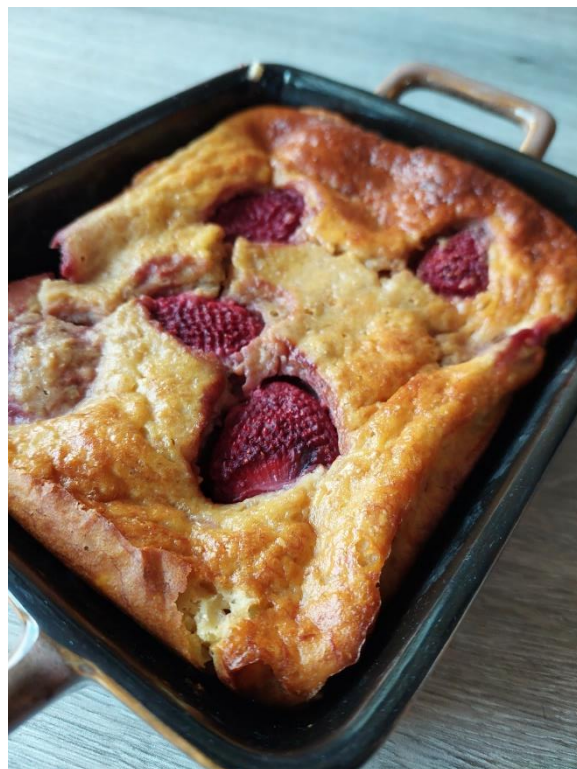


# 'Cheese'cake



## Ingrediënten voor +/- 1 (kleine) cake

- 2 rijpe bananen
  - 1 ei
  - 150 g magere platte kaas
  - 20g zoetstof, type Zusto
- Of Canderel Patisserie
- 55 g volkoren bloem
  - 1 koffielepel bakpoeder
  - rood fruit naar keuze
- Vers of diepvries



## Bereidingswijze

- Warm de oven voor op 180°C.
- Prak de rijpe bananen met een vork in een mengkom.
- Roer hier het ei door.
- Doe hetzelfde met de platte kaas en zoetstof.
- Voeg vervolgens de bloem en het bakpoeder toe en roer goed met de garde zodat er geen brokjes ontstaan.
- Voeg het fruit toe en roer een laatste keer voorzichtig om.
- Bekleed een kleine bakvorm met bakpapier en giet hierin het beslag. Werk af met nog wat extra fruit.
- Bak gedurende 35-45 minuten in de oven.

## Tips

- Uiteraard is dit geen echte cheesecake, wel een voedzamere en eveneens lekkere variant hiervan. Let op er zit geen echte bodem bij, dus de cake blijft wel vrij zacht. Het is dus iets handiger om hem rechtstreeks uit de vorm te eten 😊. In de toekomst komt er ook een recept online met een bodem.
- Bij gebruik van diepvriesfruit zal het eindresultaat minder hard zijn (diepvriesfruit verlies meer vocht), maar daarom niet minder lekker.

## Bron

- eigen recept