



## Cheese cakejes blauwe bes

### Ingrediënten

- \* 50 gr Roomboter , gesmolten 500001
- \* 250 gr Koekkrumels, naar keuze
- \* 500 gr Lebo verse roomkaas naturel 500090
- \* 250 gr suiker
- \* 200 gr heel ei gepasteuriseerd ( of verse eieren) 506922
- \* 1 limoen
- \* 150 gr Blauwe bessen

### Bereidingswijze

- \* Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius
- \* Draai de koekjes kort in de keukenmachine en meng er de gesmolten roomboter door

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

\*Bekleed kleine koekblikjes met bakpapier en bedek de bodem met het koekmengsel

---

\* Goed aandrukken

\* Meng de roomkaas en suiker in de keukenmachine

\* Laat de machine rustig draaien en voeg beetje voor beetje het ei toe

\* Voeg als laatste de hangop toe en meng goed door. Breng op smaak met rasp en sap van de meloen

\*Meng de blauwe bessen er met een spatel door

\* Giet de vulling op de bodem en klop de lucht eruit

\* Bak ongeveer 40 minuten in de voorverwarmde oven

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014