

# PS PowerSlim



**Vorbereitung:** geen  
**Bereiding:** 10 minuten

## Bereidingswijze:

Bekleed de bodem van een kleine springvorm met bakpapier. Maal de biscuitjes fijn in de keukenmachine. Meng met de gesmolten boter en verdeel het mengsel over de bodem. Goed aandrukken met de bolle kant van een lepel. Roer de inhoud van het zakje PowerSlim framboos cheesecake dessert door de kwark met een lepel. Week ondertussen het gelatineblaadje 5 minuten in een bodempje koud water. Warm het water met het blaadje op in een pannetje totdat deze volledig is opgelost. Even laten afkoelen en dan door het kwark-cheesecake mengsel roeren. Stort het mengsel in de springvorm en laat het geheel 2 uur opstijven in de koelkast. Besmeer de taart voor het serveren met de jam.

*PS ook lekker met PowerSlim dessert citroen cheesecake en biscuit naturel.*

# Cheesecake framboos



2 PERSONEN

*Tip: Vanaf fase 2a heerlijk met frambozen als topping.*



## Ingrediënten:

- 2 zakjes PowerSlim biscuitjes speculaas
- 1 el gesmolten roomboter
- 250 g magere kwark
- 1 zakje PowerSlim dessert framboos cheesecake
- 2 tl Powerslim aardbeienjam
- 1 gelatineblaadje
- kleine springvorm (12 cm.)
- keukenmachine

Kcal

270

Eiwitten

31,7 g

Koolhydraten

13,0 g

Vetten

9,9 g

FASE 2A