PEER-BLAUWE BOSBESSEN CHEESESHAKE



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** Extra Press

Ingrediënten : 2 glazen

- 1 peer - 150 g blauwe bosbessen - 200 g kwark* - 2 tl honing - 1 el tarwekiemen* - 1 el amandelpoeder*

PEER-BLAUWE BOSBESSEN CHEESESHAKE

1. Was de peer en snijd hem in stukken. Was de blauwe bosbessen. Verwerk het fruit met de Extra Press tot sap en schenk dit in een karaf.

2. Voeg in de karaf de andere ingrediënten toe aan de sap en meng alles goed met een garde.

3. Voeg mineraalwater toe om de cheesecake te verdunnen.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergenen: deze recepten bevatten gluten, melk en schaalvruchten.