



Toffifee Cheesecake in Glas

Ben je op zoek naar een eyecatcher die ook nog eens hemels smaakt? Dan hebben wij de Toffifee Cheesecake in een glas – simpel & superlekker!

Benodigheden:

Voor 4 kleine glazen

- 10 zandkoekjes (verkruid)
- 50g boter (gesmolten)
- 11 Toffifee
- 250g kwark
- 100g roomkaas
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 eetlepel suiker
- 4 Toffifee voor decoratie

Instructies:

1. Verkruid de zandkoekjes en snijd de Toffifee in stukjes. Meng de koekkruiden met de Toffifee en de gesmolten boter.
2. Meng in een kom de kwark, roomkaas, vanillesuiker en suiker tot een romig mengsel.
3. Giet de helft van het koekjesmengsel in 4 kleine dessert- of Weckpotjes, verdeel de helft van het kwarkmengsel erover en herhaal dit met de rest van het mengsel.
4. Versier elk glas of Weckpotje met een Toffifee en zet het minstens een uur in de koelkast voordat je het serveert. Eet smakelijk!