



## CHEESECAKE XXL

*Nog een topreceptje dat ik graag met jullie deel... weer eentje tegen voedselverspilling! Sommigen zullen het wel herkennen, je koopt aardbeien omdat het het seizoen is, maar na een paar dagen blijken ze er toch niet meer zo smakelijk uit te zien. Of je koopt een grote doos blauwe bessen en er blijken er een paar beschimmelde tussen te zitten, waardoor je kinderen hun neus ophalen. Of je hebt allerlei besjes in de tuin, maar ze zien er eigenlijk toch niet zo presentabel uit... wél, voor àl die situaties heb ik een oplossing gevonden die ook nog eens restaurantwaardig is!*

### INGREDIENTEN

- 250 gram skyr (ook nog eens mega-gezond! Zoek het maar eens op!)
- 50 gram suiker (ik kies voor rietsuiker)
- 2 eitjes
- 1 eetlepel bloem
- 100 ml room
- alle besjes die je kwijt wil





## WERKWIJZE

- Stap 1:** Verwarm de oven alvast op 160°C.
- Stap 2:** Meng de skyr, suiker, bloem en room.
- Stap 3:** Roer er één voor één de eieren door
- Stap 4:** Doe wat besjes op de bodem van vuurvaste potjes.  
Een ander deel van de besjes (liefst frambozen) gebruik ik om een coulis te maken (=gewoon koken en de mixer erin zetten).

**Stap 5:** Verdeel de skyrbereiding over de potjes en zet 30 minuten in de oven, tot de potjes mooi gestold zijn.

**Stap 6:** Laat een kleine beetje afkoelen en verdeel de coulis erover, werk af met een muntblaadje. Dit gerecht wordt door onze kinderen het lekkerste gevonden als het nog wat warm is. Maar ik vind een overschotje de dag erna uit koelkast een uiterst geschikt ontbijt.

P.S.: Als je net te weinig besjes hebt, iets uit de vriezer werkt ook altijd prima!