

# Banoffee cheesecake

PS  
PowerSlim

 **VOORBEREIDING:** 20 MINUTEN  
**BEREIDING:** 2 UUR

 4 PERSONEN

 **BEREIDINGSWIJZE:**

Bekleed de bodem van een kleine springvorm met bakpapier. Maal de biscuitjes fijn in de keukenmachine. Meng met de roomboter en verdeel het mengsel over de bodem. Goed aandrukken met de bolle kant van een lepel en op laten stijven in de koelkast. Meng de inhoud van het zakje dessert banaan en het zakje dessert karamel toffee door de kwark. Week ondertussen de gelatineblaadjes circa 5 minuten in een bodempje koud water. Verwarm 160 ml water in een pannetje en laat de gelatineblaadjes hierin oplossen. Laat het een beetje afkoelen en roer dan door het banaan- en karameltoffee-mengsel. Stort het mengsel in de springvorm en laat het geheel 2 uur opstijven in de koelkast. Bestrooi het taartje voor het serveren met een beetje cacao-poeder en de chocoladeparels.

*Tip:  
lekker met  
plakjes banaan  
vanaf fase 2.*

## Ingrediënten:

- 4 zakjes **PowerSlim** speculaas biscuitjes
- 1 zakje **PowerSlim** dessert banaan
- 1 zakje **PowerSlim** dessert karamel toffee
- 1 zakje **PowerSlim** chocoladeparels
- 500 g magere kwark
- 2 el roomboter, gesmolten
- 5 gelatineblaadjes
- Cacao-poeder

## Extra:

- keukenmachine

FASE 1A + 1B