



# Vijgen Cheesecake

met Alpro Go On en Alpro Naturel

## Bereidingswijze

1. Maal de notenmix (met een vijzel of in de blender) fijn en schep hier agavesiroop, gesmolten Alpro Lekkere en Gezonde Keuken en een snufje zout doorheen. Vet een cakevorm in en plaats een vel bakpapier op de bodem. Verspreid het notenmengsel evenredig over de cakevorm en plaats de vorm in het midden van de voorverwarmde oven (180°C).
2. Haal de cakevorm na 8 tot 10 minuten uit de oven en laat de bodem afkoelen.
3. Laat ondertussen de gelatinebladen weken in een paar eetlepels verwarmd water. Wacht tot de gelatine zacht is.
4. Mix Alpro Go On en Alpro Mild & Creamy Naturel in een grote schaal. Voeg de gelatine toe en mix het geheel goed. Breng op smaak met limoensap en -rasp.
5. Schenk het mengsel over de bodem van de cake en leg er schijfjes vijg in. Laat het geheel vervolgens een nacht lang opstijven.
6. Snijd de cheesecake in repen en... Go On!

  
4 personen

  
50min

## Ingrediënten

- 200g notenmix
- 75ml agavesiroop of honing
- 75ml Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- Gelatine of Agar-Agar vellen
- 1 limoen; limoensap en limoenrasp
- 500ml Alpro Go On
- 400ml Alpro Mild & Creamy Naturel
- 2 tot 3 vijgen
- Zout

# Bereid met

Go On Naturel



Lekkere en Gezonde Keuken



Mild & Creamy Naturel

