



# GEFRITUURDE CHEESECAKE



**CATEGORIE ZOETE GERECHTEN**

**BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN**

## INGREDIENTEN

- Diamant frituurolie
- Cheesecake (deze kun je natuurlijk ook zelf maken)
- Enkele blauwe bessen
- Enkele cacao snippers
- Slagroom
- Pannenkoekenbeslag (en benodigdheden; eieren, melk en bloem)
- Vetvrijpapier

## BEREIDINGSWIJZE

- > Schenk de Diamant in de frituurpan en verwarm deze op maximaal 175°C.
- > Snijd de cheesecake in kleine stukjes.
- > Maak het pannenkoekenbeslag in een grote kom zoals aangegeven op het pak. Mix het pannenkoekenbeslag totdat alle ingrediënten goed gemengd zijn en alle klontjes eruit zijn. Dompel dan voorzichtig de stukjes cheesecake in het beslag.
- > Laat vervolgens de stukjes cheesecake zakken in de frituurpan en frituur 2 tot 3 minuten tot het beslag goud bruin is.
- > Haal de stukjes cheesecake uit de frituur pan en laat ze even uitlekken op wat vetvrij papier.
- > Serveer met slagroom en verse blauwe bessen. Sprinkel er wat extra cacao snippers overheen en je hebt een heerlijk verrassend toetje!