

Tupperware®

02.12.2024 - 29.12.2024



Cookies Addict

Sterartikelen

Cadeaubon

15



Cadeaubon

30



Cadeaubon

45



60

Gietijzeren
pan 26 cm

of



Cadeaubon



Promoties

Air Fryer
E3745
~~€199,00~~ €149,00



- 50 €



Click & scoop
D731
~~€32,90~~ €22,90



- 10 €



Set Igloo dozen 4x450 ml & 2,25 l
E3761
~~€50,70~~ €39,90



- 20 %

Gastronoom (zonder schaal)
E3752
~~€29,90~~ €19,90



- 10 €

Micro Plus 3
E3772
~~€149,90~~ €119,90



- 30 €

CHEESECAKE



Bereiding 20 min
Voorkoken 10 min op 360 watt

Ingrediënten voor 4 personen

- 60 g boter
- 120 g koekjes (zandkoekjes of speculoos)
- 240 g verse kaas (Philadelphia®)
- 140 g suiker (± 140 ml)
- 1 limoen (schil en sap)
- 150 ml volle room
- 2 eieren

1. Smelt de boter gedurende 1 min op 360 watt in het deksel 750 ml van de **Micro Plus 3**.
2. Hak de koekjes in twee keer fijn met de **ExtraChef / Super Chef**. Voeg ze toe aan de gesmolten boter en meng tot een homogene bereiding. Druk goed aan en plaats in de koelkast.
3. Klop de verse kaas, de suiker, het limoensap en de zeste met de **Klopper / Platte Garde** op.
4. Klop de room stijf met de **Speedy Chef** en voeg zorgvuldig de verse kaas toe met de **Silicone Spatel**.
5. Voeg de eieren één voor één toe en meng met de Klopper / Platte Garde.
6. Giet de bereiding uit de Speedy Chef over de koekjes en klop dit lichtjes aan om luchtbellen te verwijderen. Kook 10 min op 360 watt, stop halverwege de kooktijd om overkoken van de crème te voorkomen.
7. Stapel de basissen van de Micro Plus 3 op elkaar en kook 20 min op 600 watt. Serveer koud met of zonder coulis van rode vruchten.

