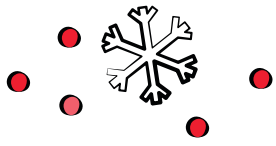


SMILEY CHEESECAKE

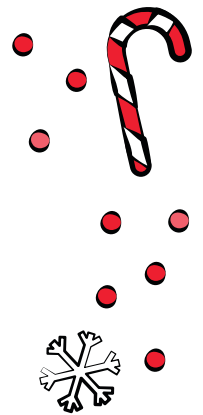


Hier word je blij van!



Ingrediënten (6 personen)

- 200 g Bastogne koekjes
- 70 g boter
- 600 g cream cheese (Philadelphia)
- 400 g slagroom
- 2 vanillesuiker (zakje)
- 150 g suiker
- 100 ml frambozensaus
- 18 cupcake vormpjes van papier



Bereiden

1. Maal de Bastogne koekjes in de keukenmachine fijn. Smelt de boter. Doe de gemalen koekjes in een kom en roer de boter erdoor. Verdeel het mengsel over de vormpjes, druk stevig aan en laat het afkoelen.
2. Meng samen met de cream cheese, slagroom, vanillesuiker en de gewone suiker in de keukenmachine tot een egale massa. Doe het mengsel in een spuitzak, vul de vormpjes, strijk glad en laat het opstijven in de vriezer.
3. Vul een spuitfles of zakje met de frambozensaus.
4. Haal de cheesecakes uit de vormpjes, laat het ontdooien en maak met de frambozensaus smileys op de taartjes.



Wist je dat?

Lachen doen we allemaal. Of je nu in Oeganda, Sri Lanka of Nederland woont. Door te lachen vergeet je even je zorgen. En juist daarom is het zó belangrijk in ons werk. Door leuke dingen te doen proberen wij weer een lach op het gezicht van kinderen in oorlog te

toveren. We sporten, tekenen, zingen, dansen, maken muziek... Ambassadeur Britt Scholte kent als actrice maar al te goed de kracht van lachen. "Mijn grootste wens is liefde voor iedereen. Zodat alle mensen lachen. Daar word ik blij van!"

