

# CAKE MET BLAUWE BESSEN

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 ml magere platte kaas

125 gram havermoutmeel of amandelmeel

2 eieren

25 gram vanille suiker

125 gram bosbessen

7 gram bakpoeder

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 180 graden.

Klop de eieren samen met de magere platte kaas met een mixer of een garde.

Voeg het Havermoutmeel of amandelmeel toe en mix dit door het beslag.

Voeg de suiker en het bakpoeder toe.

Bekleed een cakeblik met bakpapier.

Giet het beslag in het cakeblik en verdeel hier de blauwe bessen over.

Zet de cake 45 minuten in de oven.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

105 kcal

**SMAKELIJK!**