**Oreo cheesecake shooters van Miljuschka**

Nodig:

4 Oreo koekjes + 4 extra voor garnering

120 ml slagroom

Slagroomfix

poedersuiker

115 gram roomkaas

1 eetlepel creme fraiche

25 gram kristalsuiker

150 ml k&k chocolademousse

Bereiding:

Sla de slagroom stijf met poedersuiker naar smaak en een zakje slagroomfix en verdeel in 2 delen.

Meng de roomkaas met creme fraiche en suiker, mix tot een glad mengsel. Spatel de helft van de slagroom erdoor. Maal de Oreo’s in de keukenmachine fijn en leg op de bodem van de glaasjes.

Verdeel daarna de roomkaasmix erover. Daarna een laag chocolademousse en als laatste nog een laagje slagroom. Garneer met koekje.