# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Aardbei yoghurt cheesecake van Miljuschka**

Nodig:

*Bodem:*

200 gram speculaas of bastogne

100 gram gesmolten boter

*Cheesecake-laag:*

250 ml volle yoghurt

600 gram roomkaas

150 gram kristalsuiker

8 blaadjes gelatine (normaal formaat, uit de supermarkt)

sap van ½ citroen

250 gram aardbeien, kroontjes verwijderd + extra voor garnering

springvorm 24 cm

Bereiding:

Vermaal de koekjes in de keukenmachine tot een fijn kruim. Mix dit met de gesmolten boter. Bekleed een springvorm van 24 cm met bakpapier en bekleed de randen ook. Doe het koekjesmengsel hierin en druk goed aan met de achterkant van een lepel. Zet in de vriezer tot verder gebruik. Zet de gelatineblaadjes in de week in een schaal met koud water voor minimaal 5 minuten. Meng de yoghurt met de roomkaas in de mixer en klop dit even op tot egaal. Doe de suiker erdoor. Verwarm het citroensap in een klein pannetje en los hierin de gelatine blaadjes op. Voeg toe aan het roommengsel en mix het goed door. Haal de koekbodem uit de vriezer. Halveer aardbeien en plaats ze met het snijvlak tegen de rang van de springvorm. Hak de overige aardbeien in kleine stukjes en schep door de vulling. Doe het cheesecake mengsel in de vorm. Maak de bovenkant glad met een spatel. Laat de cheesecake minstens 6 uur opstijven in de koelkast. Je kunt hem het beste de dag van tevoren maken en dan ’s nachts in de koelkast laten opstijven. Garneer voor serveren de cheesecake met aardbeien. Bestrooi eventueel met wat poedersuiker.