# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

**Chocolate milk pie van Miljuschka**

Nodig:

1 pak bladerdeeg aan de rol

875 ml chocolademelk

50 gram suiker

1 theelepel kaneel

2 theelepels vanille extract

7 eetlepels maïzena

1 eetlepel cacao om te decoreren

*Om te bakken*

Vlaaivorm van 24 cm doorsnede

Bakbonen of gedroogde peulvruchten om te bodem te bakken

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg het bladerdeeg in een taartvorm met losse bodem van 24 cm doorsnede en druk deze goed aan. Verwijder het overtollige bladerdeeg. Prik gaatjes in het deeg met een vork en leg hier een stuk bakpapier op. Dit gaat het beste als je het bakpapier eerst even goed verkreukeld en dan weer uitvouwt. Verzwaar het bakpapier met bakbonen of gedroogde peulvruchten en zet het in de oven voor 15 minuten of tot de randjes goudbruin beginnen te verkleuren. Haal uit de oven, verwijder het bakpapier en de bakbonen en bak het nog eens voor een minuut of 15-20 of tot de hele bodem mooi gegaard is. Haal uit de oven terwijl je de vulling klaar maakt. Meng de maizena met ongeveer 100 ml van de chocolademelk en zorg dat je een glad geheel krijgt zonder klontjes. In een steelpan combineer je de suiker, de rest van de chocolademelk en het kaneel en dit breng je zachtjes aan de kook, terwijl je continue roert.

Roer de maizena mix nog een keer door en giet het geleidelijk toe aan de chocolademelk terwijl je blijft kloppen. Je wilt geen klontjes krijgen! Breng aan de kook terwijl je blijft kloppen. Roer de vanille erdoor en kook nog vijf minuutjes door of tot het een dik mengsel wordt dat op een platte pudding lijkt. Zorg dat je het van het vuur haalt voor het gaat doorkoken. Giet in je klaarstaande taartvorm en strijk glad indien nodig. Mocht je toch klontjes hebben giet het dan in de taartvorm door een zeef. Laat je taart afkoelen tot kamertemperatuur en zet dan in de koelkast om volledig op te stijven. Dit duurt ongeveer 4 uur. Maar de hele nacht is nog beter. Vlak voor het serveren bestrooi je de cake met wat cacao of serveer het met slagroom en wat verse bessen.

*Notabene*

Geen bladerdeeg voorhanden of liever glutenvrij bakken? Je kunt de bodem ook maken van verkruimelde koekjes met gesmolten boter. In dit geval neem je 400 gr verkruimelde koekjes, 2 eiwitten en 50 gr gesmolten boter.