**Pindakaas cheesecake shooters - gemakkelijk nagerecht van Miljuschka**

Nodig:

4 Bastogne koekjes + extra voor garnering

10 gram boter, gesmolten

50 gram melkchocolade (druppels/chips)

40 ml slagroom

125 gram smeuïge pindakaas

110 gram roomkaas

0,5 theelepel vanille extract

80 gram poedersuiker

150 ml slagroom

1 eetlepel kristalsuiker

Bereiding:

Maal de koekjes in de keukenmachine fijn en meng met de gesmolten boter. Bedek de bodem van de glaasjes met de koekjesmix en zet in de koelkast. Sla 40 ml slagroom op. Meng in een mixer pindakaas en roomkaas, voeg vanille extract toe tot een glad mengsel. Voeg poedersuiker in delen toe en spatel de opgeslagen slagroom er doorheen. Doe (met behulp van een spuitzak) bovenop de koekjesbodem in de glaasjes. Sla de overige slagroom (150ml) op met kristalsuiker en garneer de glaasjes ermee, maak af met (gebroken) koekjes en de gehakte chocola