



## Witte chocolade- Oreo cheeecake

Nagerecht • Cake, Chocolade  
Appetijt - L. van den Bos

### Ingrediënten

200 gram roomkaas  
80 gram Griekse yoghurt  
100 gram witte chocolade  
150 gram Oreo koekjes  
0,5 eetlepel boter  
zonnebloemolie om in te vetten

### Bereiding

De randen van een kleine springvorm (16 cm) lichtjes oliën en de bodem bedekken met bakpapier.  
De koekjes fijnmalen in de keukenmachine.  
Houd 1/3 van de gemalen koekjes apart.  
Doe de boter bij 3/4 van de gemalen koekjes en meng in de keukenmachine.  
Beleg de bodem van de springvorm hiermee en druk goed aan met een lepel.  
Plaats in de koelkast.  
Witte chocolade smelten au bain marie.  
Roomkaas, yoghurt en gesmolten chocolade goed mengen.  
Doe dit chocolade-roomkaasmengsel op de koekjesbodem in de springvorm.  
Strooi daarop de resterende gemalen koekjes en druk ze met een lepel iets vast in het beslag.  
Plaats in de koelkast voor minimaal drie uur.

### Notities

Recept voor een cheesecake maar dan gemaakt met Griekse yoghurt en Oreo koekjes.

## Foto's



Witte chocolade – Oreo  
cheesecake

