

Ciasto Oreo

Wskazówki

- Czas przygotowania: 20 minut + 6h
- 16 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 397 kcal \ B-5 g \ T-31 g \ W-24 g \ Bł-1 g
- Wartość odżywcza 100 g ciasta: 352 kcal \ B-5 g \ T-27 g \ W-21 g \ Bł-1 g

Składniki

- ✓ masło – 1/3 szklanki (60 g)
- ✓ ciasteczka oreo – 1,5 opakowania (264 g)

Masa serowa

- ✓ mielony twaróg sernikowy – 1/3 opak. (350 g)
- ✓ serek mascarpone – 2,5 opakowania (600 g)
- ✓ śmietanka 30% – 1 szklanka (250 g)
- ✓ cukier puder – 3/4 szklanki (90 g)
- ✓ cukier waniliowy – 2 łyżeczki (7 g)
- ✓ żelatyna – 3 łyżeczki (12 g)
- ✓ woda – 1/3 szklanki (80 g)
- ✓ ciasteczka oreo – 8 sztuk (88 g)

Przygotowanie

1. Ciasteczka rozkrusz w malakserze i wymieszaj z roztopionym masłem. Wylep spód tortownicy i odstaw do lodówki.
2. Śmietankę zmiksuj. Do dużej miski przełóż mascarpone, serek z wiaderka, dodaj cukier puder i cukier waniliowy (możesz dodać też trochę ekstraktu waniliowego). Zmiksuj.
3. Żelatynę zalej gorącą wodą (1/3 szkl.) i mieszaj aż się rozpuści. Razem ze śmietanką dodaj do masy serowej. Zmiksuj dokładnie.
4. Ciasteczka pokrusz i dodaj do masy. Wymieszaj i spróbuj czy pasuje Ci taki poziom słodkości. Jeśli trzeba możesz dodać trochę więcej cukru. Przełóż na wcześniej przygotowany spód. Schowaj do lodówki.
5. Przed podaniem przystrój. Najlepiej smakuje następnego dnia 😊

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/ciasto-oreo/>