

Cheesecake de oreo



cheesecake de oreo

con las zarpas en la masa

Elementos del invento:

- 305 gr de galletas oreo
- 300 gr de queso de untar + 75 gr
- 100 gr de azúcar glass
- 200 gr de nata
- 100 gr de leche
- 6 láminas de gelatina neutra

Elaboración de los elementos:

Quitamos la nata de las galletas y la reservamos en un bol. Picamos todas las galletas menos 12 mitades que reservaremos. A las que hemos picado les añadiremos 75 gr de queso de untar y con ello haremos la base de nuestra tarta en el molde elegido. Refrigeramos.



Hidratamos la gelatina en agua fría.

Calentamos la leche en el microondas y deshacemos la gelatina hidratada. Dejamos templar.

Batimos el queso de untar junto con el azúcar glass y la nata de las galletas. De las mitades que hemos reservado, trituramos 6 y las añadimos a la mezcla anterior. Añadimos la leche templada.

Montamos la nata y la añadimos a la mezcla anterior. Refrigeramos, mínimo un par de horas, mejor toda la noche.

A la hora de servir decorar con las 6 mitades restantes de galletas.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>