

Sernik Oreo

Czas wykonania: 1 h 30 min

Ilość porcji: 12 – 16 kawałków (tortownica o średnicy 26-28 cm)

Składniki:

- 40 ciastek Oreo
- 200 g masła (1 kostka)
- 1/3 szklanki cukru pudru
- 900 g serka waniliowego
- 500 ml śmietany 30%
- 2 łyżki żelatyny
- 1/2 szklanki mleka
- 2 śmietan-fixy



Przygotowanie:

Spód:

Oddzielić ciemną część ciasteczek od jasnej masy. Ciemną część zmielić za pomocą blendera na piach. W garnku roztopić 100 g masła (1/2 kostki) i przelać do pokruszonych ciasteczek. Całość wymieszać.

Formę wyłożyć folią aluminiową. Na spód formy (tortownica 26-28 cm) wysypać połowę czekoladowej kruszonki i ugnieść. Wstawić do lodówki.

Masa serowa:

Zagotować mleko. Do gorącego mleka dodać żelatynę i dokładnie rozmieszać, do uzyskania jednolitej konsystencji. Odstawić do całkowitego wystygnięcia.

Drugą połowę masła zmiksować, następnie dodać cukier puder. Kolejno do masy wrzucić jasną część ciasteczek, ciągle miksując. Następnie dodać stopniowo serek waniliowy.

Schłodzoną śmietaną kremówkę ubić na sztywną masę. Na koniec dodając do niej usztywniacze do śmietany, aby była gęsta.

Do masy serowej dodać wystudzoną żelatynę, cały czas mieszając. Następnie dodać ubitą śmietaną i delikatnie połączyć całość.

Masę serową przelać do formy. Na wierzch wysypać pozostałą część ciasteczkowej kruszonki, tak aby zakryć całą powierzchnię.

Ciasto chłodzić w lodówce minimum 8 godzin.