

Sernik Oreo

Składniki na spód sernika:

- 176 g ciasteczek Oreo (16 szt.)
- 70 g masła

Składniki na masę serową:

- 1 kg sera twarogowego z wiaderka
- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 224 g ciasteczek Oreo (20 szt.)
- 150 g cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku (do żelatyny)

Dekoracja:

- 44 g ciasteczek Oreo (4 szt.)
- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 50 g cukru pudru



Wykonanie:

Spód ciasta

W rondelku roztopiamy masło i zostawiamy na chwilę.

Ciasteczka kruszymy ręcznie lub mielimy blenderem na konsystencję piasku. Następnie dodajemy roztopione, gorące masło. Mieszamy łyżką, aż ciasteczka wchłoną całe masło. Tak przygotowane ciasteczka wykładamy do okrągłej foremki, o średnicy około 25 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Ciasteczka rozkładamy równomiernie, po całej powierzchni. Następnie łyżką dociskamy i równamy powierzchnię. Foremkę wkładamy do lodówki.

Masa serowa

Na początku musimy przygotować kilka składników:

Ciasteczka - 20 sztuk ciasteczek Oreo rozpoławiamy dłońmi i nożem ściągamy nadzienie, które przekładamy do miseczki. Ciasteczka bez nadzienia łamiemy na małe kawałki.

Żelatyna - do miseczki dajemy 3 łyżki żelatyny i zalewamy 100 ml wrzątku, Zostawiamy na chwilę, żeby napęczniała, a następnie mieszamy dokładnie do rozpuszczenia żelatyny. Odstawiamy do wystudzenia, co jakiś czas mieszając, żeby żelatyna się nie zbryliła.

Bitą śmietana - do miski wlewamy śmietankę kremówkę, dobrze schłodzoną i ubijamy na sztywno. Odstawiamy na chwilę. Możemy włożyć ją do lodówki.

Po wstępnych przygotowaniach do miski dajemy ser twarogowy z wiaderka, dosypujemy cukier puder oraz dokładamy nadzienie z dwudziestu ciasteczek Oreo i wszystko dokładnie mieszamy mikserem. Następnie dodajemy wcześniej ubitą bitą śmietanę i również mikserem mieszamy, do połączenia się składników.

Po dokładnym wymieszaniu małym strumieniem dodajemy rozpuszczoną żelatynę (żelatyna musi być już chłodna, ale cały czas płynna). Teraz musimy dokładnie wymieszać masę, żeby żelatyna rozprowadziła się po całej masie. Odkładamy mikser, dodajemy połamane ciasteczka Oreo i mieszamy delikatnie wszystko łyżką.

Wyciągamy tortownicę z lodówki. Spód powinien już być twardy. Masę serową wykładamy do foremki, rozprowadzamy po całej powierzchni, a górę ładnie równamy. Tortownicę z masą serową ponownie wkładamy do lodówki, na około 4 godzin.

Dekoracja sernika

Dekoracja sernika to nasza propozycja, oczywiście można zrobić to wedle swojego uznania.

Sernik wyciągamy z lodówki, odcinamy nożem rant od ciasta i zdejmujemy go.

W misce ubijamy śmietankę kremówkę z cukrem pudrem. Przekładamy do rękawa cukierniczego, z tytką w kształcie gwiazdki i robimy rozetki dookoła sernika.

Cztery ciasteczka Oreo kruszymy lub mielimy blenderem na piasek. Posypujemy wierzch sernika, pomijając rozetki.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

