





Receta Tarta de oreo



 8 comensales	 4h	 Postre	 Dificultad baja
Características adicionales: Coste barato, Recomendado para niños, En frío			
Ingredientes:			
<div><div>Para la base:<ul style="list-style-type: none">• 24 unidades de galletas oreo sin la crema</div><div>Para el relleno:<ul style="list-style-type: none">• Crema de las galletas oreo de la base y cubierta• 250 mililitros de nata para montar (1/4 tazas)• 100 mililitros de leche</div><div>Para la cubierta:<ul style="list-style-type: none">• 4 unidades de galletas oreo sin crema</div></div> <div><ul style="list-style-type: none">• 40 gramos de mantequilla• 60 gramos de azúcar• 250 gramos de queso de untar tipo philadelphia• 3 láminas de gelatina sin sabor</div>			

Pasos a seguir para hacer esta receta:

Paso 1:

Una vez listos todos los ingredientes empezaremos con la base de la tarta de Oreo. Para ello, retira la crema de las galletas y resérvala para más adelante. Tritura las galletas con una licuadora o batidora. Si no dispones de ellas, puedes hacerlo manualmente con la ayuda de un mortero.

Paso 2:

Ahora, derrite la mantequilla en el microondas y mézclala con las Oreo trituradas, puedes utilizar una cuchara. Deberás mezclar hasta obtener una pasta compacta. Luego, coge un molde para la tarta de Oreo y extiende la mezcla en él, esto será la base. Sírrete de la misma cuchara para aplanar bien la pasta. Si lo deseas, puedes cubrir el molde con papel de horno para retirar con mayor facilidad la tarta una vez terminada. Introduce el molde en el frigorífico.

Paso 3:

Es el turno de la cubierta. La hacemos antes que el relleno porque necesitaremos la crema de las galletas. Así pues, quita la crema de las Oreo, resérvalas, y tritura bien las galletas hasta convertirlas en polvo. Resérvalas para el final.

Paso 4:

Ahora sí, vamos a preparar el relleno de la tarta Oreo casera. Coge un cazo y vierte en él todos los ingredientes menos las láminas de gelatina. No te olvides de la crema de las galletas. Deberás calentarlo a fuego medio y removerlo de vez en cuando. La mezcla no debe llegar a hervir, de manera que si es necesario baja un poco el fuego.

Paso 5:

Mientras se disuelven los ingredientes del relleno preparamos la gelatina. Si dispones de gelatina en polvo, puedes introducir directamente en el cazo una cucharada. Coge un recipiente, llénalo de agua fría e introduce una de las láminas. Déjala durante 10 minutos para que se hidrate y, pasado el tiempo, incorpórala a la mezcla del relleno. Haz lo mismo con las otras dos láminas.

Paso 6:

El relleno puede tardar alrededor de 20-30 minutos en hacerse. Cuando se hayan disuelto todos los ingredientes, retira el cazo del fuego y deja que se entibie. Cuando se haya enfriado un poco, vierte el relleno en el molde donde tienes la base de galletas Oreo y vuelve a introducirlo en el frigorífico. Deberás dejarlo por lo menos tres horas para que cuaje bien.

Paso 7:

Una vez cuajada la tarta de Oreo, espolvorea las galletas trituradas que preparaste en el paso 3, retírala del molde y sírvela. Con estas cantidades saldrán 8 porciones de tamaño mediano. Si quieres preparar una tarta para más personas, deberás doblar las cantidades.