

НОВИНКА



ДЛЯ ТВОИХ СЛАДКИХ
КУЛИНАРНЫХ ШЕДЕВРОВ



СОДЕРЖАНИЕ

ПОРОШОК

Карамельный чизкейк OREO	4
Пирог OREO с бананом	5
Блинчики OREO	6
Ангельский пирог OREO	7
OREO чизкейк «Двойной шоколад»	8
Шоколадные шарики OREO	9
Пирожное с OREO	10
Печенье с шоколадной крошкой OREO	11
Сладкие роллы OREO	12
Чизкейк OREO с белым шоколадом и малиной	13

КРОШКА

Торт с OREO Крошкой в шоколадной глазури	14
Десерт OREO с попкорном	15
Кекс в кружке с OREO	16
Гранола с OREO без выпечки	17
Пудинг OREO	18
Печенье OREO Бискотти	19
OREO Брускетты без выпечки	20
OREO с грецким орехом и изюмом	21
Послойный молочный коктейль OREO	22



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС
ВСЕГО 6 ЧАСОВ 10 МИНУТ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

• 300 гр. OREO Порошка • 50-60 гр. растопленного сливочного масла • 400 гр. карамели • 1/2 стакана молока • 1 чашка измельченных грецких орехов • 675 гр. размягченного сливочного сыра • 3/4 стакана сахара • 1 чайная ложка ванильного экстракта • 3 яйца • 50-60 гр. темного шоколада

КАРАМЕЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК OREO

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогрейте духовку до 170°C
- 2 Смешайте OREO Порошок с маслом и выложите, прессуя, в форму диаметром 23 см.
- 3 В микроволновой печи разогрейте карамель и молоко на высокой мощности в течение 3 минут (по 1 минуте, проверяя смесь) или до тех пор, пока карамельки полностью не расплавятся, периодически перемешивая. Когда смесь расплавится, вмешайте орехи.
- 4 Половину смеси вылейте в форму с основой для чизкейка поставьте в холодильник на 10 минут, чтобы все затвердело. Сохраните оставшуюся карамель с грецкими орехами до следующего этапа.
- 5 Миксером взбейте сливочный сыр, сахар и ванильный экстракт до получения однородной массы. Постепенно добавьте по одному яйцу, осторожно помешивая на низкой скорости. Выложите в форму. Поверх крема вылейте оставшуюся карамельную смесь.
- 6 Выпекайте в течение 65-70 минут или пока не увидите, что чизкейк застыл. Используйте нож, чтобы отделить его от формы. Дайте полностью остыть, прежде чем вынуть из формы. Уберите в холодильник на 4 часа.
- 7 В микроволновой печи нагрейте оставшуюся карамель с грецкими орехами в течение примерно 60 секунд. Размешайте, затем налейте на готовый чизкейк. Расплавьте шоколад на водяной бане, а затем распределите его по чизкейку. Подавать сразу или после дополнительного охлаждения.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

• 300 гр. OREO Порошок • 1/4 стакана растопленного сливочного масла • 1 1/2 стакана молока • 1 1/2 стакана кулинарных сливок • 2 яичных желтка • 1/2 стакана сахара • 1/3 стакана загустителя • 1 чайная ложка ванильного экстракта • 30 гр. сливочного масла, измельченного на кубики • 3 спелых банана • 1 чашка взбитых сливок • 50 гр. OREO Крошки для украшения

ПИРОГ OREO С БАНАНОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Смешайте OREO Порошок с маслом и выложите, прессуя, в форму диаметром 23 см.
- 2 Смешайте молоко, кулинарные сливки, яичные желтки, сахар и загуститель в кастрюле среднего размера и до однородной массы, и пока загуститель полностью не растворится. Затем включите плиту на сильном огне и перемешайте в кастрюле смесь, доведите до кипения, не забывайте постоянно помешивать.
- 3 Примерно через 15 минут, когда смесь загустеет, как пудинг, снимите с огня и добавьте ванильный экстракт и кубики сливочного масла.
- 4 Нарежьте бананы кольцами и выложите половину на корж в форму. Покройте половиной крема, который вы предварительно приготовили, а затем повторите процесс в другом слое.
- 5 Уберите в холодильник на 4 часа или до тех пор, пока пирог не затвердеет. Перед подачей украсьте взбитыми сливками и посыпьте OREO Крошкой.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 гр. OREO Порошок • Блинное тесто на 20 блинчиков (домашнее или приобретенное в магазине)

БЛИНЧИКИ OREO

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Подготовьте тесто для американских блинчиков по своему усмотрению, если вы делаете его самостоятельно. Если вы приобретаете готовую смесь, следуйте инструкциям на упаковке.
- 2 Замешайте в тесто OREO Порошок
- 3 Нагрейте большую сковороду до умеренно высокой температуры, слегка смажьте её растительным маслом.
- 4 Блинчики можно украсить мороженым или взбитыми сливками с OREO Крошкой



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 гр. OREO Порошка • 3 яичных белка
- 150 гр. сахара • 1 ч. л. разрыхлителя
- 200 мл взбитых сливок • 150 гр. нарезанной клубники • 150 гр. черники

АНГЕЛЬСКИЙ ПИРОГ OREO

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Взбейте яичные белки электрическим миксером на высокой скорости.
- 2 Смешайте сахар и разрыхлитель, медленно пересыпьте в яичные белки, взбивая до образования плотной и блестящей массы.
- 3 Аккуратно замешайте в смесь OREO Порошок.
- 4 Распределите получившуюся смесь по слегка смазанной сливочным маслом 22-сантиметровой форме для пирога.
- 5 Выпекайте при температуре 180°С в течение 25–30 минут или до появления румяного цвета.
- 6 Дайте пирогу полностью остить. Намажьте топпинг из взбитых сливок и ягод на основу.
- 7 Подавайте сразу по готовности.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

• 150 гр. OREO Порошка • 0,25 стакана сливочного масла, растопленного • 900 гр. творожного сыра • 1 стакан сахара • 2 ст. л. муки • 1 ст. л. ванили • 125 гр. темного шоколада, растопленного • 4 яйца

OREO ЧИЗКЕЙК «ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогрейте духовку до 160°С, приготовьте форму для выпекания.
- 2 Смешайте OREO Порошок с маслом. Полученную смесь распределите на дно формы и выпекайте 10 минут.
- 3 Сливочный сыр, сахар, муку и ваниль смешайте до однородной консистенции. Добавьте к смеси растопленный шоколад и еще раз хорошо перемешайте.
- 4 В полученную смесь добавляйте по одному яйцу и перемешивайте на низкой скорости.
- 5 Перелейте полученную смесь в форму для выпекания.
- 6 Выпекайте 45 минут или пока центр не затвердеет.
- 7 Полностью охладите полученный OREO чизкейк «Двойной шоколад» в холодильнике.



ШОКОЛАДНЫЕ ШАРИКИ OREO

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 гр. OREO Порошка
- 120 гр. темного шоколада, растопленного
- 0,5 стакана сливок
- 2 ч. л. перца чили

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Отложите 6 столовых ложек OREO Порошка в сторону.
- 2 Смешайте растопленный на водяной бане шоколад, сливки и перец до получения однородной массы.
- 3 Добавьте в полученную смесь OREO Порошок и хорошо перемешайте.
- 4 Из полученной смеси сформируйте шарики, обвалийте их в оставшемся OREO Порошке.
- 5 Отправляйте полученные шарики в холодильник на 1 час или до затвердевания формы.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 гр. OREO Порошка • 50-60 гр. сливочного масла, растопленного
- 2 стакана кокосовой стружки • 1,5 стакана белого шоколада • 0,75 стакана нарезанных грецких орехов
- 1,5 банки сгущенного молока

ПИРОЖНОЕ С OREO

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогрейте духовку до 175°С.
- 2 Отложите в сторону 50 гр. OREO Порошка.
- 3 Смешайте оставшийся OREO Порошок и сливочное масло.
- 4 Полученную смесь распределите на дно квадратной формы для выпекания.
- 5 Смешайте орехи, кокосовую стружку, белый шоколад и сгущенное молоко вместе.
- 6 Распределите полученную смесь по форме. Выпекайте в духовке 25-30 минут или до образования на поверхности золотистого цвета.
- 7 Посыпьте оставшимся OREO Порошком сверху, или украсьте половинками OREO.



ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ OREO

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 гр. OREO Порошка
- 1 стакан муки • 1/2 стакана какао-порошка
- 2 ч. л. разрыхлителя • 1/2 стакана сливочного масла, размягченного • 1 стакана сахара • 4 яйца • 1 ч. л. ванили.
- 0,25 стакана сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Отложите в сторону 50 гр. OREO Порошка.
- 2 Оставшийся OREO Порошок смешайте с мукой, какао-порошком и разрыхлителем, хорошо перемешайте. Взбейте сливочное масло с сахаром до воздушного состояния. Добавляйте по одному яйцу к смеси и хорошо перемешивайте на низкой скорости.
- 3 Смешайте полученную смесь с сухими ингредиентами, добавьте ваниль, еще раз перемешайте.
- 4 Отправьте полученную смесь в холодильник на 1 час.
- 5 Смешайте оставшийся OREO Порошок с сахарной пудрой.
- 6 Раскатайте тесто и сформируйте из него шарики, размером около 3 см. каждый. Обвалийте шарики в смеси OREO Порошка и сахарной пудры.
- 7 Разместите шарики на противне и немного их придавите, придав им форму печенья. Выпекайте 10 минут или пока верхушка печенья не разломится





ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 гр. OREO Порошка • 220 гр. сливочного сыра • 50 гр. сахара • 1 яичный желток
- 12 кусочков белого хлеба для тостов (корочки предварительно снять) • 3 ложки растопленного сливочного масла

СЛАДКИЕ РОЛЛЫ OREO

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогрейте духовку до 180°С.
- 2 В миске среднего размера смешайте сливочный сыр, сахар и яичный желток до однородной массы. Медленно добавляйте OREO Порошок.
- 3 Раскатайте и сплющьте скалкой кусочки хлеба, а затем на каждый кусочек положите по ложке смеси, которую сделали ранее. Начиная с более короткой стороны, каждый кусочек крепко скрутите.
- 4 На каждый рулет нанесите растопленное сливочное масло со всех сторон, а затем обваляйте в OREO Порошке.
- 5 Рулеты разрежьте и положите на дно формы, покрытой бумагой для выпечки.
- 6 Выпекайте около 12 минут в разогретой духовке или пока не увидите, как рулеты слегка запекутся.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 гр. OREO Порошка • 60 гр. растопленного сливочного масла • 200 гр. белого шоколада • 400 гр. мягкого сливочного сыра • 100 гр. сахара • 1 ч. л. ванильного экстракта • 2 яйца • 100 гр. малинового джема

ЧИЗКЕЙК OREO С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И МАЛИНОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 градусов.
- 2 Смешайте OREO Порошок и сливочное масло, распределите смесь по дну квадратной формы 23 см.
- 3 Растопите 150 гр. шоколада на водяной бане. Тщательно взбейте миксером сливочный сыр, сахар и ванильный экстракт в большой миске до получения однородной смеси. Добавьте растопленный шоколад, хорошо перемешайте. Добавляйте яйца по одному, медленно перемешивая до получения однородной смеси.
- 4 Залейте смесь на основу чизкейка. Выпекайте в течение 25 – 28 минут или до почти полной готовности центральной части.
- 5 Дайте остить в течение 5 минут, намажьте джемом.
- 6 Растопите оставшийся шоколад (50 гр.), украсьте им чизкейк. Дайте чизкейку полностью остить.
- 7 Подавайте холодным.



ТОРТ С OREO КРОШКОЙ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Приготовьте тесто для торта и выпекайте в 2 круглых формах (22 см), как указано на упаковке. Дайте остить коржам в формах в течение 10 минут, переверните формы на решетки и аккуратно снимите формы. Дайте коржам остить полностью.
- 2 Разогрейте в микроволновой печи шоколад и масло в средней по размеру миске при высокой температуре в течение 45 секунд – 1 минуты или до момента, когда растопится масло. Помешивайте, пока шоколад не растает полностью. Оставьте остить на 5 минут.
- 3 В это время тщательно перемешайте сливочный сыр и сахар в большой миске с помощью миксера.
- 4 Аккуратно замешайте смесь в заранее приготовленные взбитые сливки и OREO Крошку.
- 5 Положите 1 корж на тарелку, покройте его смесью из сливочного сыра. Поместите сверху другой корж. Полейте шоколадной глазурью, оставьте на 10 минут или до затвердения.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 гр. OREO Крошки • 1 упаковка смеси для шоколадных коржей (или уже готовые коржи) • 120 гр. горького шоколада • 50 гр. сливочного масла • 230 гр. мягкого сливочного сыра • 100 гр. сахара • 400 мл. взбитых сливок



ДЕСЕРТ OREO С ПОПКОРНОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 гр. OREO Крошки
- 1 уп. маршмеллоу
- 1 плитка белого шоколада
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 уп. готового попкорна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Половину плитки белого шоколада растопить вместе со сливочным маслом в микроволновке.
- 2 Добавить половину упаковки маршмеллоу и еще раз поставить в микроволновку на 30–60 секунд до получения однородной массы.
- 3 В полученную массу добавляем готовый попкорн.
- 4 На дно приготовленной посуды выкладываем оставшийся маршмеллоу, поверх кладем нашу приготовленную смесь затем добавляем оставшийся растопленный белый шоколад с крошкой печенья OREO.
- 5 Даём остить.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

• 50 гр. OREO Крошки • 1 яйцо • 2 ст. л растопленного сливочного масла • 1/4 ст. л. ванильного экстракта • 50 гр. пшеничной муки • 50 гр. сахара • 5 кусочков шоколада

КЕКС В КРУЖКЕ С OREO

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Слегка смажьте маслом 2 кружки, пригодные для использования в микроволновой печи.
- 2 Тщательно взбейте 1 яйцо, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла и 1/4 ст. ложки ванильного экстракта в миске среднего размера. Добавьте муку и сахар. Хорошо перемешайте.
- 3 Отложите 1 ст. ложку OREO Крошки для последующего использования. Замешайте оставшиеся крошки печенья в тесто для кекса.
- 4 Разломите 1 кусочек шоколада пополам по диагонали, отложите для дальнейшего использования. Слегка измельчите оставшиеся шоколадные квадратики, замешайте в тесто. С помощью ложки переложите смесь в подготовленные кружки.
- 5 Подержите в микроволновой печи на максимальной температуре 1 минуту 15 секунд.
- 6 Вытащите кружку из микроволновой печи. Оставьте на 1 минуту.



ГРАНОЛА С OREO БЕЗ ВЫПЕЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

• 300 гр. OREO Крошки • 5 стаканов овсяных хлопьев • 1 стакан сушеной вишни • 0,5 стакана растопленного кокосового масла • 5 ст. л. меда • 2,5 ст. л. семян подсолнечника

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Измельчите в блендере овсяные хлопья до состояния мелкого помола.
- 2 Добавьте в хлопья все остальные ингредиенты и перемешайте их.
- 3 Подогрейте полученную смесь в микроволновке в течение 1–2 минут.
- 4 Из полученной смеси сформируйте порционное печенье, выложите его на противень.
- 5 Охладите полученные печенья в холодильнике в течение 2 часов или до затвердения.





ПУДИНГ OREO

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогрейте духовку до 180°С.
- 2 В большой миске смешайте хлеб и OREO Крошки.
- 3 В отдельной миске взбейте яйца, молоко, сахар, растопленное сливочное масло и ваниль до однородной массы. Добавьте в эту смесь кубики хлеба и OREO Крошки и хорошо перемешайте.
- 4 Положите смесь в форму для запекания, предварительно смазанную маслом.
- 5 Выпекайте в течение 45 минут или до тех пор, пока не увидите, что пудинг полностью загустеет.
- 6 Подавайте теплым или слегка прохладным.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 гр. OREO Крошки • 1000 гр. старого белого хлеба, порезанного на кубики • 4 яйца • 800 мл молока • 120 гр. сахара • 120 гр. растопленного сливочного масла • 2 ч. л. ванильного сахара/ванилина



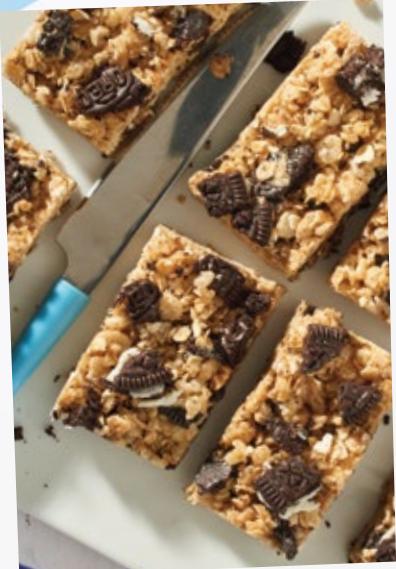
ИНГРЕДИЕНТЫ:

• 150 гр. OREO Крошки • 1,5 стакана сахара • 1/2 стакана растопленного сливочного масла • 4 яйца • 2,5 ч. л. ванили • 4 стакана муки • 1–2 ч. л. разрыхлителя • 0,2 ч. л. соли

ПЕЧЕНЬЕ OREO БИСКОТТИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогрейте духовку до 175°С.
- 2 Смешайте в миске сахар, масло, яйца и ваниль до однородного состояния. Добавьте в полученную смесь муку, разрыхлитель и соль, хорошо перемешайте. Добавьте OREO Крошки.
- 3 Разделите полученное тесто на 5 частей, сформируйте из них буханки размером примерно 20x7 см. Переложите полученные буханки на противень, заранее застеленный бумагой для выпечки.
- 4 Выпекайте изделие в духовке 25–30 минут или пока зубочистка, вставленная в центр, не будет оставаться сухой.
- 5 Достаньте готовые буханки и дайте им остить 10 минут, после – нарежьте их на кусочки толщиной в 1 см.
- 6 Положите их на противень и отправьте в духовку. Выпекайте по 10–12 минут с каждой стороны или до образования легкой корочки. После выпекания дайте им полностью остить.



OREO БРУСОЧКИ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

• 150 гр. OREO Крошки • 200 гр. овсяных хлопьев • 100 гр. рисовых хлопьев • 50 гр. коричневого сахара • 60 гр. меда • 50 гр. сливочного масла • 1/2 ч. л. ванильного сахара/ванилина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В миске среднего размера смешайте овсянку, рисовые хлопья и OREO Крошку.
- 2 В маленькой сковороде на среднем огне доведите сахар, масло и мед до кипения, периодически перемешивая. Через 2 минуты снимите с огня и вмешайте в смесь ванильный сахар/ванилин.
- 3 В смесь добавьте сухие ингредиенты, которые предварительно подготовили, и все хорошо перемешайте еще раз.
- 4 Массу переложите в форму шириной 22 см, смазанную маслом.
- 5 Уберите в холодильник, а когда масса охладится и затвердеет, разрежьте на брускочки нужного размера.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 гр. OREO Крошки • 1 стакан грецких орехов • 1 стакан изюма
- 200 гр. темного шоколада, растопленного

OREO С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ИЗЮМОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Смешайте OREO Крошки с грецким орехом и изюмом.
- 2 Добавьте в полученную смесь растопленный шоколад и снова перемешайте.
- 3 Полученную смесь распределите по противню и отправляйте в холодильник до затвердевания шоколада.
- 4 Отламывайте от охлажденной плитки кусочки на один укус.



ПОСЛОЙНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ OREO



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 гр. OREO Крошки
- 4 ч. л. шоколадного сиропа • 1 стакан молока
- 2 стакана мягкого ванильного мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Добавьте по 1 чайной ложке сиропа в каждый из 4 бокалов
- 2 Покрутите каждый бокал, чтобы распределить сироп по дну и стенкам. Отложите 50 гр. OREO Крошки.
- 3 Остатки OREO Крошки поместите в блендер. Добавьте молоко и мороженое; перемешайте до получения однородной мягкой смеси.
- 4 Перелейте смесь в подготовленные бокалы, посыпьте OREO Крошкой.
- 5 Подавайте сразу по готовности.



OREO
INGREDIENTS



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА