

Ciasto oreo bez pieczenia



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4897**

 > 6 os.  30 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- PIANKA
- Ciastka Oreo 1 opakowanie 135 g.
- Śmietana kremówka 30% 250 ml.
- Serek mascarpone 200 g.
- Cukier puder 2 łyżki
- Galaretka krystaliczna 1 i 1/2 szt.
- WIERZCH I SPÓD
- Herbatniki kakaowe (ilość w zależności od formy)

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki rozpuścić w 500 ml gorącej wody, zostawić do wystudzenia (ważne aby nie stężała).

Ciasteczka oreo pokruszyć.

Kremówkę ubijać mikserem, po chwili dodać cukier i mascarpone, dalej ubijać aż do powstania puszystej masy. Następnie zmniejszyć obroty miksera i delikatnie wlać zimną galaretkę.

Do przygotowanej pianki dodać pokruszone ciasteczka oreo i delikatnie wymieszać.

Formę do pieczenia wyłożyć kakaowymi herbatnikami, następnie wlać masę piankową, wstawić do lodówki, a gdy trochę stężeje na jej wierzch ułożyć pozostałe herbatniki.

- 2 Tak przygotowane ciasto włożyć do lodówki najlepiej na całą noc.
- 3 Smacznego !
- 4 :)

Twoje notatki do przepisu: