DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta oreo

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *3 ORE DI RIPOSO*

La **torta Oreo**, la cheesecake senza cottura conosciuta anche come **Oreo Dream Pie**, è una famosissima **ricetta americana** diffusa in tutto il mondo. La base della **torta Oreo**, dal **sapore deciso**, creata con un **mix di biscotti Oreo e burro**, fa da contrasto alla **delicatezza della crema** a base di **panna fresca** e **formaggio**. Questo dolce senza cottura è anche **bello esteticamente:** il candore della panna fa un bellissimo contrasto con il colore intenso dei famosi biscotti d'oltre oceano.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare **con le tue mani** questa

deliziosa **torta Oreo**, servila come **torta di compleanno**, come dessert dopo una cena con amici o **semplicemente perché ti va di mangiarne una fetta**!

Ecco altre **torte di biscotti** che potrebbero interessarti:

Torta pan di stelle
Torta pan di stelle con pan di spagna
Zuccotto savoiardi e ricotta
Tiramisù con i pavesini

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA TORTA OREO

BISCOTTI OREO 200 gr

BURRO FUSO 100 gr

INGREDIENTI PER LA CREMA OREO

FORMAGGIO SPALMABILE 500 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

BISCOTTI OREO sbriciolati - 6

GELATINA IN FOGLI 6 gr

PANNA o latte - 20 ml

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

BISCOTTI OREO

PANNA MONTATA

COME FARE LA BASE DELLA TORTA OREO

1 in un mixer metti i biscotti Oreo e tritali finemente.

2 Trasferisci gli Oreo in una ciotola e aggiungi il burro fuso, mescola fino a ottenere un composto compatto e versalo in una tortiera a cerniera foderata con carta forno, oppure in un anello per torte poggiato direttamente sul piatto da portata.

3 Compatta il composto di biscotti e burro con il dorso di un cucchiaio, infine metti la base della cheesecake Oreo in frigorifero.

Come fare la crema della Torta Oreo

1. In una ciotola con poca acqua fredda, immergi i fogli di gelatina e lasciali ammorbidire per qualche minuto. Trasferisci la gelatina ammorbidita in un'altra ciotola e falla sciogliere, mescolandola, in poco latte (o panna) caldo.

2 In una ciotola più grande, unisci formaggio e zucchero.

3 Monta il formaggio zuccherato con le fruste elettriche e, quando avrai ottenuto una crema, aggiungi la panna fresca liquida, continua a montare fino a quando non avrai ottenuto una crema al formaggio liscia e morbida, a questo punto aggiungi il liquido in cui hai sciolto la gelatina e mescola per amalgamare bene alla crema.

4 Aggiungi anche i 6 Oreo sbriciolati grossolanamente e mescola tutto con delicatezza.

5 Estrai la base della cheesecake dal frigo e versaci sopra la crema di formaggio. Livella la superficie con una spatola, decora a piacere con i biscotti e riponi la Torta Oreo in frigorifero per almeno 3 ore.

6 Quando la crema sarà ben rappresa, togli la torta dalla tortiera e, se vuoi, decora la Cheesecake Oreo con ciuffi di panna montata prima di servirla tagliata a fette.

Consiglio

Puoi aromatizzare la crema con vaniglia o scorza di limone. Al posto del formaggio puoi utilizzare la ricotta o il mascarpone. Se non vuoi utilizzare la gelatina in fogli, puoi conservare la torta in freezer e gustarla come semifreddo.

Conservazione

La cheesecake Oreo si conserva in frigorifero per 2 giorni, oppure in freezer per 1 settimana.