OREO

ZA VAŠE SLATKE KULINARSKE KREACIJE

IZLOMLJENI

MLJEVENI

IZLOMLJENI

MLJEVENI

OREO

RECEPTI

- CARSKI ČOKOLADNI CHEESECAKE
- KOLAČ U ŠOLJI SA DVOSTRUKOM DOZOM OREA
- POSLASTICE OD BANANE I PUTERA OD KIKIRIKIJA SA OREOM
- TORTA OD OREO KEKSA PRELIVENA ČOKOLADOM
- CHEESECAKE ŠTANGLICE OD BIJELE ČOKOLADE I MALINA
- VIŠESLOJNI MILKŠEJK SA OREO KEKSOM
- PALAČINKE SA OREO KEKSOM
- PUSLICA SA OREO KEKSOM
- MILKŠEJK SA OREO KEKSOM
- SLADOLEDNE KOCKE SA OREO KEKSOM

CARSKI ČOKOLADNI CHEESECAKE

-30MIN-

UKUPNO VRIJEME IZRADE 1H

SASTOJCI

- 300 g Oreo mljevenog keksa
- 2 kašike istopljenog maslaca ili margarina
- 4 pakovanja (od po 250 g) omekšalog krem sira
- 120 g kristal šećera
- 2 kašike brašna
- 400 g istopljene i blago ohlađene čokolade za kuvanje
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 4 jaja
- 1 kašika šećera u prahu
- 1/3 šolje bobičastog voća (borovnice, maline ili druge vrste po želji)

UPUTSTVO

Zagrijte rernu na 160 °C

Izmiješajte Oreo mljeveni keks i istopljeni maslac; izručite smješu u kalup prečnika 22 cm i utisnite. Pecite 10 min. U međuvremenu mikserom mutite naredna tri navedena sastojka dok se dobro ne sjedine. Dodajte istopljenu čokoladu i ekstrakt vanile; dobro izmiješajte. Dodajte jedno po jedno jaje, miješajući mikserom na najsporijoj brzini.

Izručite smješu po kori.

Pecite 55 min. do jednog sata ili dok ne vidite da sredina više nije tečna. Prođite nožem po ivici kalupa kako bi se torta odvojila od obruča; rashladite tortu prije nego što uklonite obruč kalupa. Držite u frižideru 4 sata. Neposredno prije posluživanja pospite šećerom u prahu i rasporedite bobičasto voće.

Uživajte u Oreo poslasticama!

KOLAČ U ŠOLJI SA DVOSTRUKOM DOZOM OREA

15MIN

ZA 2 PORCIJE

SASTOJCI

- 1 jaje
- 2 kašike istopljenog maslaca
- 1/4 kašičice ekstrakta vanile
- 50 g pšeničnog brašna
- 50 g šećera
- 50 g Oreo izlomljenog keksa
- 5 kockica Oreo čokolade

UPUTSTVO

Maslacem blago namastite 2 šolje pogodne za mikrotalasnu rernu.

U činiji srednje veličine žicom za mućenje miješajte prva tri sastojka dok se ne sjedine. Dodajte brašno i šećer i dobro izmiješajte.

Ostavite po strani jednu kašiku Oreo izlomljenog keksa za kasnije. Umiješajte u smješu preostali izlomljeni keks.

Isijecite jednu kockicu čokolade dijagonalno na pola i sačuvajte za kasnije. Grubo isjeckajte preostale kockice čokolade i umiješajte u smješu. Kašikom izručite u namašćene šolje.

Grijte u mikrotalasnoj rerni na najvišoj snazi 1 min. i 15 sekundi. Izvadite iz mikrotalasne. Ostavite da stoji 1 minut.

Pospite preostalim Oreo izlomljenim keksom i parčićima čokolade.

Uživajte u Oreo poslasticama!

POSLASTICE OD BANANE I PUTERA OD KIKIRIKIJA SA OREOM

15MIN

UKUPNO VRIJEME IZRADE 2H 15MIN

SASTOJCI

- 4 banane, presječene uzdužno na pola
- 150 g Oreo mljevenog keksa
- 2 kašike šarenih mrvica
- 150 g kremastog putera od kikirikija

UPUTSTVO

Odsijecite krajeve polovinama banana i probodite ih drvenim štapićem; ostavite po strani. Izmiješajte Oreo mljeveni keks i šarene mrvice; ostavite po strani.

Ravnomjerno premažite banane puterom od kikirikija. Uvaljajte ih u smješu mljevenog keksa i šarenih mrvica dok ne budu ravnomjerno prekrivene. Svaku bananu umotajte u providnu foliju.

Držite u zamrzivaču 2 sata ili dok se ne stegnu. Izvadite iz zamrzivača 10 min. prije posluživanja, kako bi se malo odmrzle.

Uživajte u Oreo poslasticama!

TORTA OD OREO KEKSA PRELIVENA ČOKOLADOM

-30MIN-

UKUPNO VRIJEME IZRADE 1H 20MIN

SASTOJCI

- 1 pakovanje smješe za čokoladni biskvit (ili kupovne kore za tortu)
- 120 g čokolade za kuvanje
- 50 g istopljenog maslaca
- 230 g omekšalog krem sira
- 100 g šećera
- 400 ml umućene slatke pavlake
- 150 g Oreo izlomljenog keksa

UPUTSTVO

Napravite smješu za kore i ispecite u dva kalupa prečnika 22 cm, prema uputstvu sa pakovanja. Pustite da se kore hlade u kalupima 10 minuta, a zatim ih pažljivo izvadite i stavite na rešetku iz rerne. Ostavite da se potpuno ohlade.

Stavite čokoladu i maslac u činiju srednje veličine pogodnu za mikrotalasnu rernu i grijte 45 sekundi do 1 minut na najvišoj snazi ili dok se maslac ne otopi. Miješajte sve dok se čokolada potpuno ne otopi. Ostavite 5 minuta da se ohladi. U međuvremenu, mikserom u većoj činiji mutite krem sir i šećer dok se ne sjedine. Pažljivo umiješajte umućenu slatku pavlaku i Oreo izlomljeni keks.

Stavite jednu koru na tanjir i premažite smješom od krem sira. Na to položite drugu koru. Premažite čokoladnom glazurom; pustite da odstoji 10 min. ili dok se glazura ne stegne. Držite u frižideru.

Uživajte u Oreo poslasticama!

CHEESECAKE ŠTANGLICE OD BIJELE ČOKOLADE I MALINA

-30MIN-

UKUPNO VRIJEME IZRADE 5H

SASTOJCI

- 150 g Oreo mljevenog keksa
- 60 g istopljenog maslaca ili margarina
- 200 g bijele čokolade za kuvanje, podijeljene u dva dijela
- 400 g omekšalog krem sira
- 100 g šećera
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 2 jaja
- 100 g džema od malina

UPUTSTVO

Zagrijte rernu na 180 °C.

Izmiješajte Oreo mljeveni keks i istopljeni maslac; izručite smješu u četvrtasti kalup širine 23 cm. Istopite čokoladu prema uputstvu sa pakovanja.

U većoj činiji mikserom mutite krem sir, šećer i ekstrakt vanile dok se dobro ne sjedine. Dodajte istopljenu čokoladu i dobro izmiješajte. Dodajte jedno po jedno jaje, miješajući mikserom na najsporijoj brzini. Izručite smješu na koru.

Pecite 25 do 28 min. ili dok ne vidite da se sredina gotovo stegla. Ostavite 5 min. da se ohladi, a zatim premažite malo zagrijanim džemom. Istopite preostalu čokoladu i pospite po kolaču. Ostavite da se potpuno ohladi. Držite u frižideru 4 sata. Služite ohlađeno.

Uživajte u Oreo poslasticama!

VIŠESLOJNI MILKŠEJK SA OREO KEKSOM

10MIN

UKUPNO VRIJEME IZRADE 10MIN
4 PORCIJE

SASTOJCI

- 4 kašičice čokoladnog sirupa
- 100 g Oreo izlomljenog keksa
- 1 šolja mlijeka
- 2 šolje omekšalog sladoleda od vanile

UPUTSTVO

Stavite po jednu kašičicu sirupa u svaku od 4 čaše. Nagnite čašu u svim pravcima kako bi se dno i unutrašnjost obložili sirupom. Stavite po strani 50 g Oreo izlomljenog keksa.

Preostali izlomljeni keks stavite u blender. Dodajte mlijeko i sladoled i mutite dok ne postane glatko.

Uspite u pripremljene čaše; pospite po vrhu Oreo izlomljeni keks.

Poslužite odmah.

Uživajte u Oreo poslasticama!

KAKO GOD DA ISKOMBINUJETE OREO KEKS I SLADOLED, SIGURNO JE DA ĆE REZULTAT BITI ODLIČAN

PALAČINKE SA OREO KEKSOM

10 MIN

4 PORCIJE
(OD PO 5 PALAČINKI)

SASTOJCI

- Tijesto za palačinke (napravljeno kod kuće ili kupovno) za oko 20 palačinki
- 100 g Oreo izlomljenog keksa

UPUTSTVO

Pripremite tijesto za američke palačinke po receptu koji imate od ranije ili receptu na kutiji smješe za tijesto za palačinke.

U tijesto umiješajte Oreo izlomljeni keks.

U međuvremenu na srednje jakoj vatri zagrijte veći tiganj namašćen uljem.

Palačinke možete ukrasiti slatkom pavlakom, sladoledom, šlagom i Oreo izlomljenim ili mljevenim keksom.

Uživajte u Oreo poslasticama!

PUSLICA SA OREO KEKSOM

15MIN

UKUPNO VRIJEME IZRADE 40MIN

SASTOJCI

- 3 bjelanca
- 150 g šećera
- 1 kašičica praška za pecivo
- 150 g Oreo mljevenog keksa
- 200 ml umućene slatke pavlake
- 150 g nasjeckanih svježih jagoda
- 150 g borovnica

UPUTSTVO

Mutite bjelanca električnim mikserom najvećom brzinom dok ne dobijete čvrst snijeg. Izmiješajte šećer i prašak za pecivo, pa ih postepeno dodajte bjelancima i mutite dok ne dobijete čvrst, sjajan snijeg. Pažljivo umiješajte Oreo mljeveni keks. Rasporedite smješu u blago namašćeni plitki kalup prečnika 22 cm.

Pecite na 180 °C 25 do 30 minuta ili dok blago ne potamni. Ostavite da se dobro ohladi.

Po kori rasporedite umućeni šlag i pospite jagodama i borovnicama. Poslužite odmah.

Uživajte u Oreo poslasticama!

MILKŠEJK SA OREO KEKSOM

10 MIN

UKUPNO VRIJEME IZRADE 10 MIN
4 PORCIJE

SASTOJCI

- 1 kašika čokoladnog sirupa
- 2 kašičice šarenih mrvica
- 300 ml mlijeka
- 600 ml omekšalog sladoleda od vanile
- 60 g Oreo izlomljenog keksa

UPUTSTVO

Četkicom razmažite malo čokoladnog sirupa po rubu 4 čaše.

Izručite šarene mrvice u plitku činiju. Umočite vrh čaša, jednu po jednu, u mrvice, okrećući ih tako da mrvice budu ravnomjerno raspoređene po rubovima.

U blenderu mutite mlijeko, sladoled i Oreo izlomljeni keks dok ne dobijete glatku smješu, a zatim uspite u pripremljene čaše.

Poslužite odmah.

Uživajte u Oreo poslasticama!

SLADOLEDNE KOCKE SA OREO KEKSOM

10MIN

UKUPNO VRIJEME IZRADE 3H 10MIN.

SASTOJCI

- 150 g Oreo izlomljenog keksa
- 950 g omekšalog sladoleda od vanile
- 2 šolje svježih malina, izdrobljenih viljuškom

UPUTSTVO

Obložite četvrtastu tepsiju širine 22 cm aluminijumskom folijom tako da folija prelazi ivice tepsije. Čvrsto utisnite Oreo izlomljeni keks na dno pripremljene tepsije.

Na to stavite sladoled; pažljivo ga razmažite kako bi sloj bio ravnomjerne debljine. Preko sladoleda rasporedite maline i prekrijte kolač.

Držite u zamrzivaču nekoliko sati ili preko noći. Izvadite iz zamrzivača 15 min. prije posluživanja. Neka stoji na sobnoj temperaturi kako bi se malo odmrznuo. Isijecite na kocke i poslužite. Ono što vam preostane vratite u zamrzivač.

Uživajte u Oreo poslasticama!

OREO