OREO

ZA VAŠE SLADKE KULINARIČNE MOJSTROVINE

ZDROBLJENI MLETI

OREO

RECEPTI

- CHEESECAKE "CHOCOLATE ROYALE"
- TORTICE V SKODELICI Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO
- PALČKE IZ BANAN IN ARAŠIDOVEGA MASLA Z MLETIM KEKSOM OREO
- ČOKOLADNA TORTA Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO
- CHEESECAKE REZINE IZ BELE ČOKOLADE IN MALIN
- VEČPLASTNI MLEČNI NAPITEK Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO
- PALAČINKE Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO
- ANGELSKA PITA Z MLETIM KEKSOM OREO
- MLEČNI NAPITEK Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO
- VEČPLASTNE SLADOLEDNE KOCKE Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO

CHEESECAKE "CHOCOLATE ROYALE"

-30MIN-

PRIPRAVA SKUPAJ 1 H

SESTAVINE

- 300 g mletega keksa Oreo
- 2 žlici stopljenega masla ali stopljene margarine
- 4 pakiranja (250 g vsak) mehkega svežega kremnega sira
- 120 g kristalnega sladkorja
- 2 žlici moke
- 400 g stopljene in rahlo ohlajene jedilne čokolade
- 1 žlička vanilije
- 4 jajca
- 1 žlica sladkorja v prahu
- 1/3 kozarca mešanih gozdnih sadežev (borovnic in malin ali po izbiri)

PRIPRAVA

Pečico segrejte na 160 °C.

Zmešajte mleti keks Oreo in maslo, zmes nanesite na dno 22-centimetrskega pekača. Pecite 10 min, medtem z mešalnikom dobro stepite naslednje tri sestavine. Dodajte stopljeno čokolado in vanilijo ter dobro zmešajte. Dodajte jajca, enega za drugim, in mešajte pri nizki hitrosti dokler zmes ne postane gladka.

Nanesite kremo na testeno podlago.

Pecite 55 min do 1 ure ali dokler sredica ni skoraj pečena. Povlecite z nožem ob robu pekača, da torta odstopi. Torta naj se ohladi, preden odstranite rob. Postavite v hladilnik za 4 ure. Preden postrežete, posujte še s sladkorjem v prahu in gozdnimi sadeži.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

TORTICE V SKODELICI Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO

15MIN

ZA 2 PORCIJI

SESTAVINE

- 1 jajce
- 2 žlici stopljenega masla
- 1/4 žličke vanilije
- 50 g pšenične moke
- 50 g sladkorja
- 50 g zdrobljenega keksa Oreo
- 5 kock čokolade Oreo

NAVODILA

Z maslom rahlo namastite dve skodelici primerni za mikrovalovno pečico.

Dobro zmešajte prve tri sestavine v srednje veliki posodi. Dodajte moko in sladkor ter dobro premešajte.

Dajte na stran 1 žlico zdrobljenega keksa Oreo, ki ga boste uporabili pozneje. Preostanek zdrobljenega keksa vsujte v testo za torto.

Eno kocko čokolade prerežite diagonalno na pol in shranite za pozneje. Preostanek kock čokolade grobo narežite in vmešajte v testo za torto. Z žlico prestavite v pripravljeni skodelici.

Segrejte v mikrovalovni pečici na visoki stopnji 1 min in 15 sek. Vzemite iz mikrovalovne pečice. Pustite stati 1 minuto.

Posujte s preostankom zdrobljenega keksa Oreo in koščkoma čokolade.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

PALČKE IZ BANAN IN ARAŠIDOVEGA MASLA Z MLETIM KEKSOM OREO

15MIN

PRIPRAVA SKUPAJ
2H 15MIN

SESTAVINE

- 4 banane, vzdolžno prerezane na pol
- 150 g mletega keksa Oreo
- 2 žlici pisanih mrvic
- 150 g kremnega arašidovega masla

NAVODILA

Vstavite lesene paličice v vsako polovico banane. Pomešajte mleti keks Oreo in mrvice.

Enakomerno nanesite arašidovo maslo na banane. Povaljajte v pripravljeni mešanici tako, da bodo enakomerno obložene. Vsako ovijte s plastično folijo.

Postavite v zamrzovalnik za 2 uri ali dokler se ne strdi. Vzemite iz zamrzovalnika 10 min preden postrežete, da se rahlo zmehčajo.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

ČOKOLADNA TORTA Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO

-30MIN-

PRIPRAVA SKUPAJ
1H 20MIN

SESTAVINE

- 1 pakiranje mešanice za čokoladno torto (ali predpripravljene podlage za torto, ki jo kupite v trgovini)
- 120 g jedilne čokolade
- 50 g stopljenega masla
- 230 g mehkega svežega kremnega sira
- 100 g sladkorja
- 400 ml stepene sladke smetane
- 150 g zdrobljenega keksa Oreo

NAVODILA

Pripravite testo za torto in pecite v dveh okroglih (22-centimetrskih) pekačih, v skladu z navodili na pakiranju. Pustite testo v pekačih 10 min, da se ohladi. Prevrnite na rešetko in počasi odstranite pekača. Pustite, da se testo popolnoma ohladi.

V mikrovalovni pečici, v srednje veliki posodi za mikrovalovno pečico na visoki stopnji segrevajte čokolado in maslo 45 sekund ali največ 1 min oz. dokler se maslo ne stopi. Mešajte dokler se čokolada popolnoma ne stopi. Pustite 5 min, da se ohladi. Medtem v veliki posodi z mešalnikom dobro stepite kremni sir in sladkor. Počasi primešajte stepeno sladko smetano in zdrobljeni keks Oreo.

Položite eno plast podloge na krožnik in nanesite mešanico iz kremnega sira. Položite še drugo plast. Povrhu nanesite čokoladni preliv in pustite stati 10 min ali dokler se ne strdi. Hranite v hladilniku.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

CHEESECAKE REZINE IZ BELE ČOKOLADE IN MALIN

-30MIN-

PRIPRAVA SKUPAJ 5H

SESTAVINE

- 150 g mletega keksa Oreo
- 60 g stopljenega masla ali stopljene margarine
- 200 g bele jedilne čokolade, razdeljene na dva enaka dela
- 400 g mehkega kremnega sira
- 100 g sladkorja
- 1 žlička vanilije
- 2 jajci
- 100 g malinove marmelade

NAVODILA

Pečico segrejte na 180 °C.

Zmešajte mleti keks Oreo in maslo ter zmes vlijte v 23-centimetrski oglati pekač. Stopite čokolado po navodilih na pakiranju.

Z mešalnikom v veliki posodi gladko zmešajte kremni sir, sladkor in vanilijo. Dodajte stopljeno čokolado in dobro premešajte. Dodajte jajca, enega za drugim, in mešajte z nizko hitrostjo, dokler se ne pomeša. Nanesite na testeno podlago.

Pecite 25 do 28 min ali dokler sredica ni pečena. Ohladite za 5 min in nato nanesite stopljeno marmelado. Stopite preostanek čokolade in razmažite po cheesecake rezini. Pustite, da se sladica popolnoma ohladi. Postavite v hladilnik za 4 ure. Postrezite hladno.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

VEČPLASTNI MLEČNI NAPITEK Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO

10MIN

PRIPRAVA SKUPAJ 10MIN
4 PORCIJE

SESTAVINE

- 4 žličke čokoladnega sirupa
- 100 g zdrobljenega keksa Oreo
- 1 kozarec mleka
- 2 skodelici mehkega vanilijevega sladoleda

NAVODILA

V vsakega od štirih kozarcev vsujte 1 žličko sirupa. Vsak kozarec obračajte tako, da sirup prekrije dno in notranjost kozarca.
50 g zdrobljenega keksa Oreo dajte na stran.

Preostanek zdrobljenega keksa vsujte v mešalnik.
Dodajte mleko in sladoled ter naredite enakomerno mešanico.

Vlijte v pripravljene kozarce in posujte z zdrobljenim keksom Oreo.

Postrezite takoj.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

NE GLEDE NA TO, KAKO ZDRUŽITE PIŠKOTKE OREO IN SLADOLED, VEDITE, DA BO TO ZMAGOVALNA KOMBINACIJA.

PALAČINKE Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO

10 MIN

4 PORCIJE
(VSAKA 5 PALAČINK)

SESTAVINE

- Testo za 20 palačink (naredite doma ali kupite v trgovini)
- 100 g zdrobljenega keksa Oreo

NAVODILA

Pripravite testo za ameriške palačinke kot običajno ali sledite navodilom na pakiranju, če ste mešanico kupili v trgovini.

V mešanico za palačinke dodajte zdrobljeni keks Oreo.

Medtem pri srednje velikem ognju segrejte večjo ponev, ki jo rahlo naoljite.

Palačinke lahko popestrite s kremo, sladoledom, sladko smetano in zdrobljenim ali mletim keksom Oreo.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

ANGELSKA PITA Z MLETIM KEKSOM OREO

15MIN

PRIPRAVA SKUPAJ 40MIN

SESTAVINE

- 3 beljaki
- 150 g sladkorja
- 1 žlička pecilnega praška
- 150 g mletega keksa Oreo
- 200 ml stepene sladke smetane
- 150 g narezanih svežih jagod
- 150 g borovnic

NAVODILA

Z električnim mešalnikom zmešajte beljake pri veliki hitrosti, dokler se ne oblikuje mehka pena. Zmešajte sladkor in pecilni prašek. To mešanico postopoma dodajajte v beljake. Stepajte, dokler zmes ne postane čvrsta in sijoča.
Počasi dodajajte mleti keks Oreo. Nanesite na plitek rahlo namaščen 22-centimetrski pekač.

Pecite pri 180 °C 25 do 30 minut, dokler rahlo ne porjavi. Popolnoma ohladite.

Nanesite stepen preliv na podlago in posujte z jagodičevjem. Postrezite takoj.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

MLEČNI NAPITEK Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO

10MIN

PRIPRAVA SKUPAJ 10MIN
4 PORCIJE

SESTAVINE

- 1 žlica čokoladnega sirupa
- 2 žlički pisanih mrvic
- 300 ml mleka
- 600 g mehkega vanilijevega sladoleda
- 60 g zdrobljenega keksa Oreo

PRIPRAVA

S čopičem rahlo nanesite čokoladni sirup na robove štirih kozarcev.

Stresite mrvice v plitvo posodo. Robove kozarcev pomočite v mrvice enega za drugim in jih ob tem obračajte, da bo vsak rob enakomerno obložen z mrvicami.

Z mešalnikom pripravite enakomerno mešanico iz mleka, sladoleda in zdrobljenega keksa Oreo ter jo vlijte v pripravljene kozarce.

Postrezite takoj.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

VEČPLASTNE SLADOLEDNE KOCKE Z ZDROBLJENIM KEKSOM OREO

10 MIN

PRIPRAVA SKUPAJ
3H 10MIN.

SESTAVINE

- 150 g zdrobljenega keksa Oreo
- 950 g mehkega vanilijevega sladoleda
- 2 skodelici svežih zmečkanih malin

NAVODILA

Obložite 22-centimetrski pekač s folijo tako, da robovi folije segajo čez robove. Močno pritisnite zdrobljeni keks Oreo na dno pripravljenega pekača.

Nato nanesite sladoled in počasi razmažite tako, da dobite enakomerno plast. Po sladoledu posujte maline in pokrijte.

Postavite v zamrzovalnik za nekaj ur ali čez noč. Vzemite iz zamrzovalnika 15 min, preden postrežete. Pustite stati pri sobni temperaturi, da se nekoliko zmehča. Narežite na kocke in postrezite. Morebitne ostanke sladice hranite v zamrzovalniku.

Uživajte v sladicah s keksi Oreo.

OREO