Cheesecake oréos

Ingredients
Biscuit
240g d'oréos
60g de beurre mou
Creamcheese
240g de crème liquide entière
200g de philadelphia
1cuillère à café d'arôme vanille
70g de sucre glace
4 oréos

Biscuit

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre le beurre et les oreos dans le bol 20s/vitesse 3.5

taler en tassant bien l'intrieur d'un cercle avec rhodod et mettre au frais 30 minutes

Creamcheese

Dans un saladier mlanger le Philadelphia avec l'extrait de vanille.

Monter la crme en Chantilly bien ferme en y ajoutant sur la fin le sucre et l'incorporer au Philadelphia doucement la maryse, puis ajouter lesoreos concasss.

Verser sur le gteau et laisser prendre 6h au frais.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr