

POSTRES

TIRAMISÚ DE OREOS



Ingredientes:

- 4 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar
- 300 grs de queso crema o queso
- 1 tarro de leche condensada
- 400 cc de crema muy fría
- 1 paquete de galletas Oreo
- 1 cucharada de jugo de durazno o Damasco
- Cacao amargo en polvo

Preparación

- Poner en un bowl, a baño maría, 4 yemas de huevo + 1/2 taza de azúcar y batir con la batidora eléctrica hasta que la mezcla esté pálida, haya aumentado su volumen al doble y desaparezcan los cristales de azúcar.
- Agregar 300 grs de queso crema o queso mascarpone y batir hasta que ya no haya grumos. Agregar 1 tarro de leche condensada. Reservar.
- En un bowl aparte, batir 400 cc de crema muy fría hasta hacer una crema Chantilly, cuando esté montada y firme agregar la mezcla de queso crema y unir todo.
- Separar 1 paquete de galletas Oreo y agregar la parte blanca a la crema y mezcla. Las galletas de chocolate triturar con las manos.
- Para armar poner un poco de galletas trituradas, verter 1 cucharada de jugo de durazno o Damasco o el que tengas. Agregar un poco de la mezcla de crema y hacer capas hasta llenar los vasos.
- Refrigerar varias horas. Para servir espolvorear con cacao amargo en polvo Y decorar con galletas mini.

