Torta de queso y galletas de chocolate



Ingredientes

Para decorar:

Galletas tipo oreo trituradas: Cantidad necesaria

Para la base:

Manteca: 95 g
Azucar: 45 g
Galletas tipo oreo: 170 g

Para la crema:

Azucar: 180 g
Nata/crema de montar fría: 200 Ml.
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Queso crema frío: 500 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la base

Para ello

- Trituramos las galletas hasta que parezcan pan rallado
- Las mezclamos con la *manteca* fundida y el azúcar.
- Luego, repartimos esta mezcla por la base y los laterales de un molde enmantecado
- Dejamos enfriar en la heladera.

- Mientras tanto, preparamos el relleno

Para ello

batimos la nata/crema con el az&uacute

- Car con la batidora hasta que esté montada.
- Por otro lado, batimos el queso con la esencia de vainilla hasta que la mezcla esté homogénea.
- Añadimos la *crema* a la mezcla de queso con cuidado e integramos.
- Vertemos la mezcla sobre la base de galletas, la alisamos y dejamos enfriar durante, al menos 8 horas.
- Pasado ese tiempo, desmoldamos la tarta con mucho cuidado, la espolvoreamos con las galletas trituradas por encima y terminamos con una galleta entera.
- Servimos.

TIP

- Las galletas para la base se pueden triturar con relleno o sin él.

Para desmoldar con facilidad la torta (si no contamos con tiempo)

la llevamos al freezer hasta que est&eacute

- Dura
- A continuación, la desmoldamos y reservamos en la heladera para que pierda frío.
- Otra opción es añadirle acetato en los bordes interiores o cubrir los laterales de la tarta con galleta
- También podemos despegar los bordes con cuidado con la ayuda de un cuchillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-queso-y-galletas-de-chocolate