Receta fácil y deliciosa de torta de queso “Oreo”

Autor:: □□□□□□ □□□□□
junio 7, 2022

La fiesta de Shavous ya pasó, pero todavía puedes hacer esta increíble torta de queso para el kiddush de Shabat, para un postre especial de verano o como torta de cumpleaños.

Sé que Shavuot ya ha pasado señoras, pero esta nueva receta de torta de queso que recibí de una amiga realmente capturó mi atención este año. Me pareció fácil, deliciosa, y aparentemente requería mucho trabajo y sin embargo no fue así. ¿Quién tiene tiempo para recetas complicadas antes de un Yom tov de dos o tres días? Yo no.

Así que sí, el Shavout ha terminado, pero todavía puedes hacer esta increíble torta de queso para el kiddush, para un postre

especial de verano o como torta de cumpleaños para un miembro de la familia al que le gusten mucho los lácteos. Yo no soy muy pastelera que digamos, ni mucho menos. Pero cuando veo una receta de torta que se puede hacer y que es un éxito, me entusiasma mimar a mi familia con esta exquisitez en cuando. Así que aquí va…

Receta de torta de queso con oreo

Base

24 galletas Oreo

6 cucharadas de manteca derretida

Torta de queso

850 gramos de queso crema

1 taza de azúcar

2 cucharadas de harina

1 pizca de sal

½ taza de crema de leche

1 cucharadita de extracto de vainilla

3 huevos

1 yema de huevo

Cobertura:

½ taza de crema de leche

150 gramos de chispas de chocolate

½ taza de azúcar en polvo

Instrucciones:

Precalentar el horno a 175º C. Engrasar un molde de 9×13 pulgadas con un poco de mantequilla.

Para hacer la corteza, procesar las galletas Oreo en un procesador de alimentos durante unos segundos, verter en un tazón y mezclar bien con la mantequilla ablandada. Ponga la

masa en el molde de 23 x 33 cm. Refrigerar durante 1 hora.

*Opcional: guardar ¼ de taza de la mezcla de migas y mezclarla con la mezcla de queso crema.

Para hacer la torta de queso, con una batidora eléctrica a velocidad media, batir el queso crema, el azúcar, la harina y la sal durante 3 minutos, luego añadir la crema de leche y la vainilla. A continuación, los huevos y la yema de huevo de uno en uno.

Ahora verter la mezcla de queso en el molde, encima de la corteza. Hornear durante unos 50 minutos, luego apagar el horno, abrir la puerta del mismo y dejar la torta de queso dentro del horno, con la puerta abierta, durante 1 hora. Sacar la torta de queso y dejarla enfriar un par de horas.

Para hacer la cobertura, calentar la nata espesa en una cacerola hasta que esté hirviendo. Apagar el fuego. Verter las pepitas de chocolate en la ollita y mezclar bien. Añadir el azúcar en polvo y mezclar bien. Verter sobre la torta de queso y alisar con una espátula. Refrigerar durante unas horas.

¡Buen provecho!