

Рецепт OREO чизкейка «Двойной шоколад»



Время приготовления: 1 ч 30 минут

Ингредиенты:

150 г печенья OREO
0,25 стакана сливочного масла, растопленного
900 г творожного сыра
1 стакан сахара
2 ст. л. муки
1 ст. л. ванили
125 г темного шоколада, растопленного
4 яйца

Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 160°C, подготовьте форму для выпекания.

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа, смешайте с маслом. Полученную смесь распределите на дно формы и выпекайте 10 минут.

Сливочный сыр, сахар, муку и ваниль смешайте до однородной консистенции.

Добавьте к смеси растопленный шоколад и еще раз хорошо перемешайте.

В полученную смесь добавляйте по одному яйцу и перемешивайте на низкой скорости.

Перелейте полученную смесь в форму для выпекания.

Выпекайте 45 минут или пока центр не затвердеет.

Полностью охладите полученный OREO чизкейк «Двойной шоколад» в холодильнике.

Рецепт печенья с OREO



Время приготовления: 2 часа

Ингредиенты:

150 г печенья OREO
1 стакан муки
1/2 стакана какао-порошка
2 ч. л. разрыхлителя
1/2 стакана сливочного масла, размягченного
1 стакан сахара
4 яйца
1 ч. л. ванили
0,25 стакана сахарной пудры

Способ приготовления:

Измельчите 150г печенья OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Отделите 50г от получившегося объема.

Оставшуюся крошку из OREO смешайте с мукой, какао-порошком и разрыхлителем, хорошо перемешайте. Взбейте сливочное масло с сахаром до воздушного состояния.

Добавляйте по одному яйцу к смеси и хорошо перемешивайте на низкой скорости.

Смешайте полученную смесь с сухими ингредиентами, добавьте ваниль, еще раз перемешайте.

Отправьте полученную смесь в холодильник на 1 час.

Смешайте оставшуюся крошку из OREO с сахарной пудрой.

Раскатайте тесто и сформируйте из него шарики, размером около 3 см. каждый. Обваляйте шарики в смеси крошки из OREO и сахарной пудры.

Разместите шарики на противне и немного их придавите, придав им форму печенья

Выпекайте 10 минут или пока верхушка печенья не разломится

Рецепт пирожных с OREO



Время приготовления: 1 час

Ингредиенты:

300 г печенья OREO
50-60 г сливочного масла, растопленного
2 стакана кокосовой стружки
1,5 стакана белого шоколада
0,75 стакана нарезанных грецких орехов
1,5 банки сгущенного молока

Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 175°C.

Измельчите 250г печенья OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Отделите 50г от получившегося объема.

Смешайте оставшуюся крошку из OREO и сливочное масло.

Полученную смесь распределите на дно квадратной формы для выпекания.

Смешайте орехи, кокосовую стружку, белый шоколад и сгущенное молоко вместе.

Распределите полученную смесь по форме.

Выпекайте в духовке 25-30 минут или до образования на поверхности золотистого цвета.

Посыпьте оставшейся крошкой из OREO сверху.

Рецепт пирога OREO с бананом



Время приготовления: 4 часа 30 минут

Ингредиенты:

350 г печенья OREO
1/4 стакана растопленного сливочного масла
1 1/2 стакана молока
1 1/2 стакана кулинарных сливок
2 яичных желтка
1/2 стакана сахара
1/3 стакана загустителя
1 чайная ложка ванильного экстракта
30 г сливочного масла, измельченного на кубики
3 спелых банана
1 чашка взбитых сливок

Способ приготовления:

Измельчите 350г печенья OREO блендером или ножом. Отделите 50г для посыпки, оставшуюся крошку из OREO смешайте с маслом и выложите, прессуя, в форму диаметром 23 см.

Смешайте молоко, кулинарные сливки, яичные желтки, сахар и загуститель в кастрюле среднего размера и до однородной массы, и пока загуститель полностью не растворится. Затем включите плиту на сильном огне и перемешайте в кастрюле смесь, доведите до кипения, не забывайте постоянно помешивать. Примерно через 15 минут, когда смесь загустеет, как пудинг, снимите с огня и добавьте ванильный экстракт и кубики сливочного масла.

Нарежьте бананы кольцами и выложите половину на корж в форму. Покройте половиной крема, который вы предварительно приготовили, а затем повторите процесс в другом слое.

Уберите в холодильник на 4 часа или до тех пор, пока пирог не затвердеет. Перед подачей украсьте взбитыми сливками и посыпьте оставшимися 50г крошки из OREO.

Рецепт карамельного чизкейка OREO



Время приготовления: 6 часов 10 минут

Ингредиенты:

300г печенья OREO
50-60 г растопленного сливочного масла
400 г карамели
1/2 стакана молока
1 чашка измельченных грецких орехов
675 г размягченного сливочного сыра
3/4 стакана сахара
1 чайная ложка ванильного экстракта
3 яйца
50-60 г темного шоколад

Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 170°C.

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Смешайте с маслом и выложите, прессуя, в форму диаметром 23 см.

В микроволновой печи разогрейте карамель и молоко на высокой мощности в течение 3 минут (по 1 минуте, проверяя смесь) или до тех пор, пока карамельки полностью не расплавятся, периодически перемешивая. Когда смесь расплавится, вмешайте орехи. Половину смеси вылейте в форму с основой для чизкейка поставьте в холодильник на 10 минут, чтобы все затвердело. Сохраните оставшуюся карамель с грецкими орехами до следующего этапа.

Миксером взбейте сливочный сыр, сахар и ванильный экстракт до получения однородной массы. Постепенно добавляйте по одному яйцу, осторожно помешивая на низкой скорости. Выложите в форму. Поверх крема вылейте оставшуюся карамельную смесь.

Выпекайте в течение 65-70 минут или пока не увидите, что чизкейк застыл. Используйте нож, чтобы отделить его от формы. Дайте полностью остыть, прежде чем вынуть из формы. Уберите в холодильник на 4 часа.

В микроволновой печи нагрейте оставшуюся карамель с грецкими орехами в течение примерно 60 секунд. Размешайте, затем налейте на готовый чизкейк. Расплавьте шоколад на водяной бане, а затем распределите его по чизкейку. Подавать сразу или после дополнительного охлаждения

Рецепт шоколадных шариков OREO



Время приготовления: 1 час 20 минут

Ингредиенты:

300 г печенья OREO
120 г темного шоколада, растопленного
0,5 стакана сливок
2 ч. л. перца чили

Способ приготовления:

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Отложите 6 столовых ложек в сторону.

Смешайте растопленный на водяной бане шоколад, сливки и перец до получения однородной массы.

Добавьте в полученную смесь крошку из OREO и хорошо перемешайте.

Из полученной смеси сформируйте шарики, обваляйте их в оставшейся крошке.

Отправляйте полученные шарики в холодильник на 1 час или до затвердевания формы.

Рецепт сладких роллов OREO



Время приготовления: 30-45 минут

Ингредиенты:

150 г печенья OREO
220 г сливочного сыра
50 г сахара
1 яичный желток
12 кусочков белого хлеба для тостов (корочки предварительно снять)
3 ложки растопленного сливочного масла

Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 180°C.

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа.

В миске среднего размера смешайте сливочный сыр, сахар и яичный желток до однородной массы. Медленно добавляйте крошку из OREO.

Раскатайте и сплющите скалкой кусочки хлеба, а затем на каждый кусочек положите по ложке смеси, которую сделали ранее. Начиная с более короткой стороны, каждый кусочек крепко скрутите. На каждый рулет нанесите растопленное сливочное масло со всех сторон, а затем обваляйте в крошке из OREO.

Рулеты разрежьте и положите на дно формы, покрытой бумагой для выпечки.

Выпекайте около 12 минут в разогретой духовке или пока не увидите, как рулеты слегка запекутся.

Рецепт блинчиков OREO



Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты:

100 г печенья OREO
Блинное тесто на 20 блинчиков (домашнее или приобретенное в магазине)

Способ приготовления:

Подготовьте тесто для американских блинчиков по своему усмотрению, если вы делаете его самостоятельно. Если вы приобретаете готовую смесь, следуйте инструкциям на упаковке.

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Замешайте в тесто.

Нагрейте большую сковороду до умеренно высокой температуры, слегка смажьте её растительным маслом.

Блинчики можно украсить мороженым или взбитыми сливками с оставшейся крошкой из OREO.

Рецепт чизкейка OREO с белым шоколадом и малиной



Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

150 г печенья OREO
60 г растопленного сливочного масла
200 г белого шоколада
400 г мягкого сливочного сыра
100 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
2 яйца
100 г малинового джема

Способ приготовления:

Разогрейте духовой шкаф до 180 градусов.

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Смешайте со сливочным маслом, распределите смесь по дну квадратной формы 23 см.

Растопите 150 г шоколада на водяной бане. Тщательно взбейте миксером сливочный сыр, сахар и ванильный экстракт в большой миске до получения однородной смеси. Добавьте растопленный шоколад, хорошо перемешайте.

Добавляйте яйца по одному, медленно перемешивая до получения однородной смеси. Залейте смесь на основу чизкейка.

Выпекайте в течение 25 -28 минут или до почти полной готовности центральной части.

Дайте остыть в течение 5 минут, намажьте джемом.

Растопите оставшийся шоколад (50 г), украсьте им чизкейк. Дайте чизкейку полностью остыть.

Подавайте холодным.

Рецепт «Ангельский пирог OREO»



Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты:

150 г печенья OREO
3 яичных белка
150 г сахара
1 ч. л. разрыхлителя
200 мл взбитых сливок
150 г нарезанной клубники
150 г черники

Способ приготовления:

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа.

Взбейте яичные белки электрическим миксером на высокой скорости.

Смешайте сахар и разрыхлитель, медленно пересыпьте в яичные белки, взбивая до образования плотной и блестящей массы.

Аккуратно замешайте в смесь OREO Порошок.

Распределите получившуюся смесь по слегка смазанной сливочным маслом 22-сантиметровой форме для пирога.

Выпекайте при температуре 180°C в течение 25-30 минут или до появления румяного цвета.

Дайте пирогу полностью остыть. Намажьте топпинг из взбитых сливок и ягод на основу.

Подавайте сразу по готовности.

Рецепт десерта OREO с попкорном



Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

150 г печенья OREO
1 уп. маршмеллоу
1 плитка белого шоколада
2 ст. л. сливочного масла
1 уп. готового попкорна

Способ приготовления:

Половину плитки белого шоколада растопить вместе со сливочным маслом в микроволновке. Добавить половину упаковки маршмеллоу и еще раз поставить в микроволновку на 30-60 секунд до получения однородной массы. В полученную массу добавляем готовый попкорн. На дно приготовленной посуды выкладываем оставшийся маршмеллоу, поверх кладем нашу приготовленную смесь, затем добавляем оставшийся растопленный белый шоколад с измельченным печеньем OREO. Даем остыть.

Рецепт «Гранола с OREO» без выпечки



Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты:

300 г измельченного печенья OREO
5 стаканов овсяных хлопьев
1 стакан сушеной вишни
0,5 стакана растопленного кокосового масла
5 ст. л. меда
2,5 ст. л. семян подсолнечника

Способ приготовления:

Измельчите в блендере овсяные хлопья до состояния мелкого помола.

Добавьте в хлопья все остальные ингредиенты и перемешайте их.
Подогрейте полученную смесь в микроволновке в течение 1-2 минут.
Из полученной смеси сформируйте порционное печенье, выложите его на противень.
Охладите полученные печенье в холодильнике в течение 2 часов или до затвердения.

Рецепт пудинга OREO



Время приготовления: 1-1,5 часа

Ингредиенты:

300 г печенья OREO
1000 г старого белого хлеба, порезанного на кубики
4 яйца
800 мл молока
120 г сахара
120 г растопленного сливочного масла
2 ч. л. ванильного сахара/ванилина

Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 180°C.

В отдельной миске взбейте яйца, молоко, сахар, растопленное сливочное масло и ваниль до однородной массы. Добавьте в эту смесь кубики хлеба и измельченное печенье OREO, хорошо перемешайте.

Положите смесь в форму для запекания, предварительно смазанную маслом.

Выпекайте в течение 45 минут или до тех пор, пока не увидите, что пудинг полностью загустеет.

Подавайте теплым или слегка прохладным.

Рецепт кекса в кружке с OREO



Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты:

50 г печенья OREO
1 яйцо
2 ст. л растопленного сливочного масла
1/4 ст. л. ванильного экстракта
50 г пшеничной муки
50 г сахара
5 кусочков шоколада

Способ приготовления:

Слегка смажьте маслом 2 кружки, пригодные для использования в микроволновой печи.

Тщательно взбейте 1 яйцо, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла и 1/4 ст. ложки ванильного экстракта в миске среднего размера. Добавьте муку и сахар. Хорошо перемешайте.

Отложите 1 ст. ложку OREO Крошки для последующего использования. Замешайте оставшиеся крошки печенья в тесто для кекса.

Разломите 1 кусочек шоколада пополам по диагонали, отложите для дальнейшего использования. Слегка измельчите оставшиеся шоколадные квадратики, замешайте в тесто. С помощью ложки переложите смесь в подготовленные кружки.

Подержите в микроволновой печи на максимальной температуре 1 минуту 15 секунд.

Вытащите кружку из микроволновой печи. Оставьте на 1 минуту.

Рецепт торта с OREO крошкой в шоколадной глазури



Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

150 г печенья OREO
1 упаковка смеси для шоколадных коржей (или уже готовые коржи)
120 г горького шоколада
50 г сливочного масла
230 г мягкого сливочного сыра
100 г сахара
400 мл. взбитых сливок

Способ приготовления:

Приготовьте тесто для торта и выпекайте в 2 круглых формах (22 см), как указано на упаковке.

Дайте остыть коржам в формах в течение 10 минут, переверните формы на решетки и аккуратно снимите формы. Дайте коржам остыть полностью.

Разогрейте в микроволновой печи шоколад и масло в средней по размеру миске при высокой температуре в течение 45 секунд – 1 минуты или до момента, когда растопится масло.

Помешивайте, пока шоколад не растает полностью.

Оставьте остыть на 5 минут. В это время тщательно перемешайте сливочный сыр и сахар в большой миске с помощью миксера.

Аккуратно замешайте смесь в заранее приготовленные взбитые сливки и измельченное печенье OREO.

Положите 1 корж на тарелку, покройте его смесью из сливочного сыра. Поместите сверху другой корж. Полейте шоколадной глазурью, оставьте на 10 минут или до затвердения.

Рецепт печенья «OREO Бискотти»



Время приготовления: 1 ч 30 минут

Ингредиенты:

150 г печенья OREO
1,5 стакана сахара
1/2 стакана растопленного сливочного масла
4 яйца
2,5 ч. л. ванили
4 стакана муки
1-2 ч. л. разрыхлителя
0,2 ч. л. соли

Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 175°C.

Измельчите печенье OREO с помощью блендера, ножа или в ступке.

Смешайте в миске сахар, масло, яйца и ваниль до однородного состояния.

Добавьте в полученную смесь муку, разрыхлитель и соль, хорошо перемешайте. Добавьте измельченное печенье OREO.

Разделите полученное тесто на 5 частей, сформируйте из них буханки размером примерно 20x7 см. Переложите полученные буханки на противень, заранее застеленный бумагой для выпечки.

Выпекайте изделие в духовке 25-30 минут или пока зубочистка, вставленная в центр, не будет оставаться сухой.

Достаньте готовые буханки и дайте им остыть 10 минут, после — нарежьте их на кусочки толщиной в 1 см.

Положите их на противень и отправьте в духовку. Выпекайте по 10-12 минут с каждой стороны или до образования легкой корочки. После выпекания дайте им полностью остыть.