



Ingredienti per la base: Biscotti oreo qb, 120 g di burro, 3 cucchiaini di latte.

Ingredienti per la farcia: 250 gr di mascarpone, 2 uova, 40 gr di zucchero, 250 ml di panna per dolci, biscotti Oreo e latte qb.

Ingredienti per la copertura: 150 gr di cioccolato al latte, 50 ml di panna per dolci, 50 gr di cioccolato bianco.

Preparazione:

Come prima cosa, tritate i biscotti Oreo nel mixer, privandoli della loro crema. Incorporate successivamente, il burro e il latte impastate per bene sino ad ottenere un composto compatto. Rivestite una teglia dal diametro circolare di 20 cm con della carta da forno e versate i biscotti alla base. Livellate con il dorso di un cucchiaio o con le mani. Lasciate riposare la base in frigorifero per almeno mezz'ora. Preparate la crema. Separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale. Aggiungete il mascarpone al composto di tuorli e mescolate servendovi di fruste elettriche. Per ultimare l'operazione, incorporate gli albumi e la panna montata a neve ben ferma. Mescolate per bene sino ad ottenere un composto cremoso. Riprendete la base dal frigorifero e versate metà della crema ottenuta. Bagnate con poco latte, qualche biscotto Oreo e sbriciolatelo con le mani. Adagiate i biscotti sulla crema. Versate ora la restante crema e livellate con una spatola. Preparate la glassa sciogliendo in un pentolino il cioccolato con la panna per dolci. Lasciatela intiepidire e versatela sulla superficie del dolce. Decorate la torta con qualche biscotto Oreo lungo i bordi e il cioccolato bianco in superficie. Lasciate riposare il dolce in freezer per almeno 1 ora e mezza. Trascorso questo lasso di tempo, estraetelo dalla teglia e servite. Semplice e veloce.

Buon appetito.