

Oreo cheesecake estilo japonés



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ligero y esponjo pastel de queso con base de Oreo <3

Ingredientes para 8 personas :

- 3 Huevos L
- 30 g. de Maizena Maizena
- 24 Galletas Oreo Oreo
- 250 g. de Queso de untar Philadelphia
- 70 g. de Azúcar Moreno de caña Azucarera Española
- 50 ml. y un poco más de Leche entera Hacendado
- 1 cucharadita de Levadura en polvo Royal

Preparación:

Paso 1

Ponte el delantal y métele ritmo a la cocina. Sube el volumen coño, que tiemblen los botes de lentejas. Hace calor en mi cocina pero podría hacer mucho más (otra ida de pinza). Empecemos con calma a ver, desempaqueta las 24 galletas y no te las comas. Ábrelas de una en una y pon en un bol el relleno y en una bolsa de congelar las dos mitades de galleta (este proceso es un auténtico coñazo en verano cuando el relleno está blandurrio). Una vez separado todo esto vierte en el bol del relleno los 70 grs de azúcar moreno y remueve bien con unas varillas mientras meneas el culo al ritmo de sabe dios qué música que estarás escuchando. Cuando se acabe la canción o lo veas oportuno añade el queso y menéate de nuevo hasta que todo esté bien mezclado, reserva en algún rincón.

Paso 2

Acuérdate de algo que realmente te joda, mucho, una putada grande y engancha la bolsa de las galletas, extiéndela sobre la mesa y dale duro con el rodillo hasta que te canses, hasta que sueltes toda la mala hostia. Dicen que cocinar con amor y cariño es la clave pero joder, así te quedas más a gusto ;) Vacía la bolsa en otro

bol y añade un chorrete de leche e integra bien, tiene que quedar húmedo pero no pastoso, que no se pegue a las manos (si te mola el rollo convencional échale mantequilla en vez de leche como a una tarta de queso de toda la vida). Extiende la pasta esta negra en el fondo de un molde para horno y apriétala bien.

Paso 3

Ahora ábrete una cervecita, que hace calor y hay que hidratarse.

Paso 4

Engancha otra vez el bol del queso y eso y hale echa la maizena y la levadura, y bueno, la leche también (50ml) fiesta, fiesta. Pilla otro bol limpio más y echa en él las claras de los huevos, las yemas en el del queso, por favor. Ahora viene lo gracioso si no tienes batidora eléctrica de varillas... Monta las claras a punto de nieve (je, je, yo sí tengo batidora y las monto mientras bailo). Porás parar cuando estén firmes como culos de culturistas y no antes. Ahora bate que bate el bol que contiene todo (yo sigo tirando de batidora y tal). Venga vale, mira el whatsapp, qué te va a dar algo, no vaya a ser que te hayan mandado 154 mensajes y no te hayas enterado. Cuando despegues tu cara del móvil enciende el horno con calor arriba y abajo a unos 170° y mete una bandeja honda con agua. Ve añadiendo poco a poco la mezcla marroncilla en el bol de las claras cuidando de que no se bajen mucho, espera una canción más y cuando el agua hierva mete ahí tu estupendo bol con petróleo en el fondo y la mezcla color beige encima, en 20 - 35 minutos tendrás una tarta con la que lucirte. Cigarrito pa'l pecho, por lo bien que lo hemos hecho.