

Chrupka warstwa Oreo

Prażynka Oreo do tortu, na bazie białej czekolady z ciasteczkami Oreo. Idealna do tortów, tortów musowych i monoporcji.



PORCJE

1 warstwa fi18

KATEGORIA

Chrupka warstwa, Prażynka

SKŁADNIKI

- 100 g białej czekolady lub innej
- 7 ciasteczek Oreo pokruszonych
- 20 g Crispearls Callebaut opcjonalnie
- 30 g oleju słonecznikowego lub innego, o neutralnym smaku

INSTRUKCJE

1. Czekoladę rozpuścić.
2. 6 ciasteczek Oreo połamać na małe kawałki.
3. Z jednego ciastka Oreo wyjąć biały krem ze środka, ciastko pokruszyć drobniutko.
4. Ciastka Oreo, olej, rozpuszczoną czekoladę i Crispearls wymieszać razem.
5. Miksturę przełożyć do wyłożonej folią spożywczą blaszki lub pierścienia cukierniczego.