

# Akademia Tortu

## Chrupka Oreo przepis

Ilość porcji: 1 prażynka fi15

### Składniki

- 60 g białej czekolady lub innej
- 8 -10 pokruszonych ciasteczek Oreo
- 20 g Crispearls Callebaut opcjonalnie
- 20 g oleju słonecznikowego lub innego, o neutralnym smaku

### Instrukcje

1. Czekoladę rozpuścić.
2. Ciasteczka 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](#).

### Przydatne uwagi

- Rzecz jasna, do chrupki Oreo można wykorzystać [ciasteczka Oreo](#) o innym smaku niż tradycyjny!
- **Chrupka Oreo** do tortu powinna być mniejszej średnicy niż tort, tak, aby dookoła niej można było umieścić krem. Moje blaty biszkoptu na zdjęciach są średnicy 7 cali (~18cm), a chrupka warstwa Oreo jest średnicy 6 cali (~15cm).
- Chrupka Oreo idealnie nada się do tortu Oreo. Zobacz nasz tutorial p.t. [Jak zrobić Tort Oreo!](#)
- Do chrupki Oreo dodaję trochę oleju, aby nie była zbyt twarda.
- Do przygotowania chrupki Oreo do tortu możemy również wykorzystać inny rodzaj czekolady. Czekolada mleczna w tym połączeniu również będzie pasować. Natomiast czekolada gorzka, ze względu na większą zawartość kakao, może spowodować, że chrupka Oreo będzie twarda i trudna do krojenia.

