



Cheesecake oréos

Ingredients

Biscuit

240g d'oréos

60g de beurre mou

Creamcheese

240g de crème liquide entière

200g de philadelphia

70g de sucre glace

1cuillère à café d'arôme vanille

4 oréos

Biscuit

- Pour un cercle de 16cm -

Mixer ensemble le beurre et les oreos.

Étaler en tassant bien à l'intérieur d'un cercle avec rhodoïd et mettre au frais 30 minutes

Creamcheese

Dans un saladier mélanger le Philadelphia avec l'extrait de vanille.

Monter la crème en Chantilly bien ferme en y ajoutant sur la fin le sucre et l'incorporer au Philadelphia doucement à la maryse, puis ajouter les oreos concassés.

Verser sur le gâteau et laisser prendre 6h au frais.