

## Cheesecake de Oreo con Vainilla y Fresa

Receta original de Bake-a-Boo:

<http://bakeabooing.blogspot.co.uk/2012/10/oreo-strawberry-vanilla-layers.html>

### **Ingredientes para la base:**

225gr de Oreo

100gr mantequilla derretida

### **Ingredientes para el relleno:**

120ml leche

2 yemas de huevo

350gr de queso crema

80gr azúcar

1 cucharada de gelatina neutra en polvo

400ml nata montada

Para los sabores yo usé una cucharadita de esencia de vainilla para uno y para el de fresa: algunas fresas frescas (opcional) tres cucharaditas esencia de fresa y colorante rojo.

### **Elaboración:**

Unir las oreo molidas con la margarina derretida y formas una masa con la que forrar el fondo del molde (lo ideal hubiera sido uno más pequeño pero yo usé uno de 22cm). Meter en la nevera mientras preparamos el resto.



Cocinar al baño maría (nunca a fuego directo) las yemas de huevo con la leche, el queso crema, el azúcar y la gelatina en polvo, removiendo continuamente hasta que se unan todos los ingredientes.



Una vez que esté frío, envolver suavemente con la nata montada. Queda una textura muy suave como podeis ver.



Separé en dos partes la mezcla. Un poco más en la que sería de vainilla, pues la de fresas sabía que aumentaría su volumen al añadirle las fresas licuadas.



Una vez listas las dos mezclas de sabores distintos (fresa y vainilla) poner la primera capa de la mezcla que queráis que vaya primero sobre la base de Oreo y meter en el congelador unos 10 o 15 minutos. El resto de las mezclas, yo las metí en la nevera para que no se estropearan. Aseguraros de que está bien firme la primera capa antes de añadir la siguiente e ir metiendo al congelador cada vez que añadimos una capa. Si la mezcla se endurece un poco por estar en la nevera mientras espera su turno de entrar al molde, solo tenéis que removerla un poco.....

Una vez listas todas las capas dejar en el congelador la última capa una media hora y al sacar del congelador, desmoldar con mucho cuidado de que no se rompa (al estar casi congelado es más fácil) Dejar mínimo de 3 horas en la nevera (yo lo dejé toda la noche)



Decorar a gusto... PERO tened en cuenta que no me aceptó la glasa real..... al mezclarse con la capa de arriba, se aguaba y se deshacía..... al final opté por decorar con crema chantilly verde y blanca y con detallitos hechos por mí con fondant.

