

# Pastel de Oreo con queso y albaricoques, ideal para niños

COOKING  
LOVERS TRISA



## Consejo del chef

Puedes guardarla en el frigorífico antes de servir. Puede aguantar refrigerada un par de días.

## Raciones para 6

24  
Galletas Oreo (crema incluida)  
40gr  
Mantequilla a temperatura ambiente  
450gr  
Queso crema a temperatura ambiente  
175gr  
Azúcar  
55gr  
Yogur natural o nata agria  
5ml  
Esencia de Vainilla  
3  
Huevos grandes  
3  
Albaricoques  
50gr  
Mermelada de Albaricoque  
70gr  
Chocolate negro para postres  
5gr  
Chocolate blanco para postres  
12  
Láminas de almendra

- 1 Para la base, triturar las galletas Oreo en un robot de cocina. Añadir la mantequilla, a temperatura ambiente o fundida, y triturar de nuevo hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 Extender dentro de un molde rectangular de base desmoldable de 12 x 32 cm, apretar para que quede compacta. Reservar.
- 3 Para el relleno, introducir el queso crema en un recipiente hondo, añadir el azúcar y batir con unas varillas eléctricas a la velocidad más baja hasta obtener una crema.
- 4 Añadir la esencia de vainilla y la nata agria y batir de nuevo.
- 5 Por último, sin dejar de batir, añadir los huevos de uno en uno. Sin incorporar el siguiente hasta que el anterior se haya mezclado bien.

6 Rellenar el molde con la mezcla y cocer en el horno, precalentado a 160 °C con calor arriba y abajo, durante 35 minutos. Dejar atemperar en su interior antes de sacar del horno y enfriar completamente antes de guardar en la nevera.

7 Para decorar, fundir el chocolate negro en el microondas, a golpes de calor cortos y baja temperatura para evitar que se queme. Introducir en una manga pastelera con una boquilla redonda del número 1

8 Abrir los albaricoques por la mitad, retirar los huesos y colocar sobre una lámina de papel vegetal. Dibujar líneas con el chocolate, de extremo a extremo. Formar cinco o seis círculos de 1 cm de diámetro aproximadamente e introducir en la nevera para solidificar.

9 Cuando el pastel esté frío, cubrir con la mermelada de albaricoque y disponer los albaricoques encima, dejando la misma distancia entre ellos.

10 Colocar los círculos de chocolate negro en la parte delantera y dibujar dos ojos con chocolate blanco fundido, usando un palillo.

11 Con un cuchillo afilado hacer dos incisiones en la superficie de cada albaricoque, por la parte central, e introducir una lámina de almendra en el interior de cada una de ellas.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pastel-de-oreo-con-queso-y-albaricoques-ideal-para-ninos/>

**COOKING**  
**LOVERS** 