Pastel de Oreo con queso y albaricoques, ideal para niños



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 ºC 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/