thermomix

ΤΣΙΖΚΕΙΚ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

10 λεπτά 4 ώρες 15 λεπτά εύκολη 12 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

Βάση

80 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια και λίγο ακόμα για το βουτύρωμα
665 γρ. μπισκότα σοκολάτας με γέμιση βανίλιας (Oreo®)

Γέμιση

150 γρ. ζάχαρη
450 γρ. κρέμα γάλακτος, (30% λιπαρά)
280 γρ. τυρί κρέμα
1½ κ.γλ. σπιτική ζάχαρη βανίλιας ή 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
5 γρ. ζελατίνη (1 φακελάκι), διαλυμένο σε 10 γρ. νερό.

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

κουμπωτή φόρμα (Ø 24 εκ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάση

1. Βουτυρώστε τον πάτο και τα τοιχώματα μιας στρογγυλής κουμπωτής φόρμας Ø 24 εκ. με αρκετό βούτυρο και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο 350 γρ. μπισκότα και αλέστε **10 δευτ./ταχύτητα 10.**
3. Προσθέστε το βούτυρο και λιώστε **3 λεπτ./70°C/ταχύτητα 1**.
4. Μεταφέρετε το μείγμα στη φόρμα που έχετε ετοιμάσει και πιέστε το μείγμα με ένα κουτάλι για να σχηματίσετε μια συμπαγή βάση. Βάλτε στο ψυγείο.

Γέμιση

5. Βάλτε στον κάδο 165 γρ.μπισκότα και κόψτε **5 δευτερόλεπα/ταχύτητα 4.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
6. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη και αλέστε **15 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10. Τοποθετήστε το χτυπητήρι.** Προσθέστε στον κάδο την κρέμα γάλακτος και χτυπήστε στην **ταχύτητα 3**, χωρίς να ρυθμίσετε χρόνο, μέχρι να δέσει αλλά όχι να σφίξει πολύ. **Αφαιρέστε το χτυπητήρι.**
7. Προσθέστε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη βανίλιας, τη ζελατίνη και αναμείξτε **40 δευτ./ταχύτητα 4**.
8. Προσθέστε τα μπισκότα που αφήσατε στην άκρη και αναμείξτε **30 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4**, με τη βοήθεια της σπάτουλας.
9. Καλύψτε τη βάση με τη γέμιση κρέμας oreo και βάλτε στο ψυγείο για 3-4 ώρες.
10. Διακοσμήστε με τα υπόλοιπα 150 γρ. μπισκότα πρωτού σερβίρετε.