

Κορμός cheesecake με oreo από το sintayes.gr!

Ένας υπέροχος κορμός με γέμιση cheesecake με γέμιση και τραγανή βάση με μπισκότα oreo, καλυμμένος με γκανάζ σοκολάτας... Σκέφτεστε κάτι καλύτερο για να το απολαύσετε με την οικογένειά σας και τους καλεσμένους σας; Μια εύκολη συνταγή (από [εδώ](#)) για το απόλυτο επιδόρπιο και όχι μόνο.

Μερίδες: 8-10

⌚ **Χρόνος:** 25 λ + αναμονή ψύξης

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Υλικά συνταγής

- **Για το cheesecake oreo:**
 - 300 γρ. μπισκότα Oreο (150 + 150 γρ. χωριστά)
 - 70 γρ. βούτυρο
 - 2 κ.σ. βραστό νερό
 - 1 κ.σ. σκόνη ζελατίνης
 - 500 γρ. μαλακό τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
 - 155 γρ. (3/4 φλ.) ζάχαρη κρυσταλλική
 - 125 ml (1/2 φλ.) κρέμα γάλακτος πλήρης λιπαρών 35-36%, κρύα
 - 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- **Για τη γκανάζ σοκολάτας:**
 - 100 γρ. ημίγλυκη σοκολάτας μαύρης κουβερτούρας, ψιλοκομμένη
 - 60 ml (1/4 φλ.) κρέμα γάλακτος πλήρης λιπαρών 35-36%

Εκτέλεση συνταγής

1. Παίρνετε μια μακρόστενη φόρμα για κέικ με διάσταση βάσης 9,5 x 19,5 εκ. και βάθους 7 εκ. και τη στρώνετε με πλαστική μεμβράνη ή χαρτί ψησίματος στη βάση και τα τοιχώματα, φροντίζοντας να προεξέχει περιμετρικά έξω από τα τοιχώματα κατά 2 εκ. για να ξεφορμάρετε εύκολα το γλυκό σας.
2. **Για το cheesecake oreo:** Θρυμματίζετε τα 150 γρ. μπισκότα όρεο, στο μούλτι σε σκόνη. Προσθέτετε και το λιωμένο βούτυρο και τα ανακατεύετε καλά να ενσωματωθούν. Ρίχνετε το μείγμα στη βάση της φόρμας και τη στρώνετε ισομερώς σε όλη τη βάση, πατώντας τη ελαφρώς με τα χέρια σας. Βάζετε τη φόρμα στο ψυγείο για 30 λ να κρυώσει καλά η βάση.
3. Εν τω μεταξύ, βάζετε σε μπεν μαρί τις 2 κ.σ. βραστό νερό, πασπαλίζετε τη σκόνη ζελατίνης και ανακατεύετε στο μπεν μαρί, ανά συχνά διαστήματα για 5 λ ή μέχρι να διαλυθεί καλά η ζελατίνη. Την αφαιρείτε από το μπεν μαρί και την αφήνετε στην άκρη να κρυώσει ελαφρώς.
4. Σε ένα μπλέντερ (ή σε μίξερ με μαχαίρια) βάζετε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη, τη κρέμα γάλακτος και τη βανίλια και τα χτυπάτε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέστε τη ζελατίνη και συνεχίζετε το χτύπημα για 1/2 λ. Μεταφέρετε το μείγμα σε μεγάλο μπολ.
5. Κόβετε στα 4 τα υπόλοιπα (150 γρ.) μπισκότα όρεο, τα ρίχνετε στο μπολ με το μείγμα cheesecake και τα ανακατεύετε απαλά με μια μαρίζ μέχρι να ενσωματωθούν ομοιόμορφα. Μεταφέρετε το μείγμα στη φόρμα, πάνω από τη μπισκοτένια βάση, ισιώνετε την επιφάνειά του και βάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο για 6 ώρες ή μέχρι να παγώσει και σταθεροποιηθεί καλά. Στη συνέχεια το ξεφορμάρετε σε πιατέλα σερβιρίσματος.
6. **Για τη γκανάζ σοκολάτας:** Κόβετε τη σοκολάτα σε μικρά κομματάκια και τα βάζετε σε ένα πυρίμαχο ή μεταλλικό μπολ. Σε ένα κατσαρολάκι ρίχνετε τη κρέμα γάλακτος και τη ζεσταίνετε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Μόλις σχεδόν

πάρει βράση την αφαιρείτε από τη φωτιά και περιχύνετε τα κομματάκια σοκολάτας.

7. Αφήνετε το μείγμα για 5 λ να “σταθεί” και στη συνέχεια το ανακατεύετε μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και έχετε ένα λείο σοκολατένιο μείγμα. Το αφήνετε στην άκρη για 10 λ να κρυώσει ελαφρώς και στη συνέχεια περιχύνετε το cheesecake με τη γκανάς, το στρώνετε με μαρίζ φροντίζοντας να καλυφθεί στην επιφάνεια και τις πλευρές του.

https://www.sintayes.gr/syntages/kormos-cheesecake-oreo/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=8739689281-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-8739689281-242767229