

Πανεύκολη τάρτα ψυγείου Oreο, από το sintayes.gr!

Ένα υπέροχο σοκολατένιο γλύκισμα ψυγείου με μπισκότα όρεο για τους λάτρεις της σοκολάτας και όχι μόνο. Ένα ελαφρύ δροσερό επιδόρπιο, μια εξαιρετική τάρτα με τραγανή μπισκοτένια βάση όρεο, πλούσια γευστικότατη γέμιση 2 ειδών σοκολάτας με όεο, που ολοκληρώνετε με δροσερή σαντιγί και επιπλέον μπισκότα όρεο. Μια πολύ εύκολη συνταγή (από [εδώ](#)) για μια τάρτα που σίγουρα θα γίνει η αγαπημένη σας και γιατί είναι πανεύκολη στη παρασκευή της, δεν απαιτεί ψήσιμο και το σημαντικότερο η γεύση και η υφή της είναι ανεπανάληπτη . Δοκιμάστε τη!!

Μερίδες: 10-12

- ⌚ **Χρόνος:** 25 λ + αναμονή ψύξης
- ⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Υλικά συνταγής

- Για τη βάση:
- 2 πακέτα των 154 γρ. το ένα (308 γρ. σύνολο) μπισκότα Όρεο
- 100 γρ. ανάλατο βούτυρο λιωμένο
- Για τη γέμιση:
- 250 γρ. σοκολάτα γάλακτος, κομμένη σε μικρά κομματάκια
- 200 γρ. ημίγλυκη μαύρη σοκολάτα κουβερτούρας, κομμένη σε μικρά κομματάκια
- 450 ml κρέμα γάλακτος πλήρης λιπαρών 35-36%, κρύα
- 75 γρ. ζάχαρη άχνη

- 4-5 μπισκότα όρεο, ψιλοκομμένα
- **Για την επικάλυψη:**
- 200 ml κρέμα γάλακτος πλήρης λιπαρών 35-36%, κρύα
- 15 μπισκότα όρεο (τα 12 ολόκληρα τα 3 θρυμματισμένα)

Εκτέλεση συνταγής

1. **Για τη βάση:** Θρυμματίζετε στο μούλτι, τα μπισκότα όρεο σε ψίχουλα. Τα μεταφέρετε σε μπολ, προσθέτετε και το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύετε καλά να ενσωματωθούν. Το ρίχνετε σε μια ταρτιέρα με διάμετρο βάσης 20 εκ. ή σε ταψάκι φόρμα με αποσπώμενη βάση 20 εκ. και το στρώνετε ομοιόμορφα στη βάση και τα τοιχώματα σε ύψος 3 εκ. Το πιέζετε ελαφρώς με τα χέρια σας ώστε να απλωθεί ομοιόμορφα φροντίζοντας να έχετε ένα αρκετά παχύ στρώμα στα τοιχώματα για να μη σπάσει εύκολα όταν ξεφορμάρετε τη τάρτα σας. Το βάζετε στο ψυγείο να κρύνει.
2. **Για τη γέμιση σοκολάτας όρεο:** Τοποθετείτε σε μεταλλικό ή πυρίμαχο μπολ τα κομματάκια και από τις δύο σοκολάτες και τα λιώνετε σε μπεν μαρί, ανακατεύοντας ανά διαστήματα μέχρι να έχετε ένα λείο σοκολατένιο μείγμα. Το αφαιρείτε από τη φωτιά και το αφήνετε στην άκρη να χλιαρίνει.
3. Σε μεγάλο μπολ ρίχνετε τη κρύα κρέμα γάλακτος και τη χτυπάτε με το μίξερ μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτετε και τη ζάχαρη άχνη και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να έχετε μια πηχτή σαντιγί. Προσθέτετε το χλιαρό μείγμα λιωμένης σοκολάτας και χτυπάτε για λίγα ακόμα δευτερόλεπτα να ενσωματωθεί πλήρως. Μη τη παραχτυπήσετε γιατί θα “ξεφουσκώσει”.
4. Αφήνετε το μίξερ προσθέτετε τα ψιλοκομμένα όρεο και ανακατεύετε με απαλές κινήσεις, με μια μαρίζ, μέχρι να ενσωματωθούν ομοιόμορφα στη κρέμα. Ρίχνετε το μείγμα κρέμας πάνω από τη βάση όρεο και τη στρώνετε ομοιόμορφα. Βάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο τουλάχιστον για 4 ώρες, ιδανικά για ένα ολόκληρο βράδυ.

5. Για την επικάλυψη: Πριν σερβίρετε τη τάρτα σας τη ξεφορμάρετε σε πιατέλα σερβιρίσματος. Χτυπάτε τη κρέμα γάλακτος σε πηχτή σαντιγί και με τη βοήθεια ενός κορνέ ή σακούλα ζαχαροπλαστικής δημιουργείτε ροζέτες περιμετρικά, στην επιφάνεια της τάρτας. Πάνω από τις ροζέτες τοποθετείτε τα 12 μπισκότα όρεο και στο κέντρο πασπαλίζετε τα υπόλοιπα 3 θρυμματισμένα μπισκότα. Απολαύστε τη!!!



<https://www.sintayes.gr/syntages/panefkoli-tarta-psigiou-oreo/>