

Άσπρος πειρασμός με φράουλες και Oreo, από το sintayes.gr!

Μια εύκολη συνταγή για ωραίες, αφράτες και δροσερές παστούλες με βάση από όρεο μπισκότα, λευκή κρέμα ολόφρεσκες φράουλες, άσπρη σοκολάτα και τυρί κρέμα. Απλά υπέροχες.

Χρόνος: 30 λ + πάγωμα

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- Για τη βάση:
- 250 γρ. αλεσμένα μπισκότα Oreο
- 80 γρ. βούτυρο
- Για τη κρέμα:
- 250 γρ. τυρί κρέμα Philadelphia
- 120 γρ. άσπρη σοκολάτα σε μικρά κομματάκια
- 250 ml κρέμα γάλακτος πλήρης 35 % λιπαρά
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 10 γρ. ζελατίνη + 4 κ.σ. νερό
- 300 γρ. φράουλες σε κομματάκια
- σαντιγί για διακόσμηση

Εκτέλεση συνταγής

1. Βουτυρώνετε μια φόρμα διαστάσεων 20Χ20 εκ. με αποσπώμενη βάση, ή στρώστε λαδόκολλα [για να ξεφορμάρετε εύκολα το γλυκό] σε ένα ταψάκι 20Χ20 εκ.
2. Αλέθετε σε σκόνη, σε multi, τα μπισκότα, τα ανακατεύετε καλά με το λιωμένο βούτυρο, τα στρώνετε ομοιόμορφα στη

βάση της φόρμας και τα πιέζετε ελαφρά με τα χέρια σας. Το βάζετε στο ψυγείο να κρύνει.

3. Βάζετε 4 κουταλιές νερό σε ένα μπολάκι και πασπαλίζετε τη ζελατίνη. Την αφήνετε να μουλιάσει και αν χρειαστεί για να λιώσει καλά τη ζεσταίνετε για λίγα δευτερόλεπτα στο φούρνο μικροκυμάτων.
4. Λιώνετε σε μπεν μαρί τα κομματάκια της λευκής σοκολάτας.
5. Χτυπάτε στο μίξερ τη κρέμα γάλακτος σε πηχτή σαντιγί. Ενώνετε το τυρί κρέμα και το συμπυκνωμένο γάλα και τα χτυπάτε μέχρι να γίνουν μια λεία κρέμα .Προσθέτετε τη λιωμένη σοκολάτα και τα χτυπάτε ακόμα λίγο με το μίξερ να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
6. Προσθέτετε τη ζελατίνη και τη σαντιγί σταδιακά, ανακατεύοντας απαλά με σπάτουλα από κάτω προς τα επάνω μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.
7. Στρώνετε τη μισή κρέμα πάνω από τα μπισκότα, απλώνετε από πάνω τις φράουλες και στη συνέχεια την υπόλοιπη κρέμα. Αφήνετε το γλυκό για 5-6 ώρες στο ψυγείο μέχρι να παγώσει καλά. Κόβετε σε τετράγωνα πάστες και σερβίρετε γαρνίροντας με σαντιγί και φρέσκες φράουλες.

[Πηγή](#)

<https://www.sintayes.gr/syntages/aspros-pirasmos-fraoules-ke-o-reo/>