



sabores y aromas de Jardin Secret®

pastel italiano con galletas oreo®

Creada en 1912 por Nabisco, la irresistible galleta Oreo® es, después del Big Mac, el segundo producto alimenticio industrial más vendido en el mundo. Apreciado por grandes y pequeños, es un ingrediente invaluable en la pastelería norteamericana.



ingredientes

½ taza de frutos secos (uvas pasas, chabacanos, dátiles, etc.)
4 cucharas soperas de Marsala, o de ron ámbar
10 galletas Oreo® molidas
750 de queso Philadelphia®
½ taza de azúcar
2 cucharas soperas de jugo de naranja
4 cucharas soperas de ralladura de naranja
1 cuchara cafetera de esencia de vainilla
3 huevos batidos
4 cucharas soperas de crema
2 cucharaas soperas de harina
100 gramos de chocolate amargo 65% de cacao, derretido

preparación

1. Poner a remojar los frutos secos en el Marsala la víspera. Debe de ser totalmente absorbido el líquido.
2. Comprimir las galletas en un molde.
3. Ablandar el queso Philadelphia® con batidora y agregar el azúcar, el jugo de naranja, la ralladura y la vainilla.
4. Incorporar los huevos, la crema y la harina. Batir.
5. Añadir los frutos secos y mezclar bien.
6. Poner la preparación en el molde.
7. Verter encima el chocolate derretido y mezclar levemente para formas figuras marmoleadas.
8. Hornear a 160°C durante 1 hora y cuarto. dejar enfriar antes de servir.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:



sabores y aromas de Jardin Secret®

La ralladura de naranja puede ser remplazada por 2 cucharas cafeteras de esencia natural de naranja **Veracruz**

Utilizar de preferencia **Papantla** para la esencia de vainilla

