

TARTA DE OREO**INGREDIENTES**

Un bizcocho de tu gusto, nosotros hemos hecho uno de yogurt, horneado en un molde redondo de 16 cm.

RELLENO Y ADORNO

16 galletas oreo

260g de azúcar

70g de agua

350g de mantequilla a temperatura ambiente

120g de leche

Sirope de caramelo

PREPARACIÓN:

- 1- Corta el bizcocho de manera que tenga al menos tres porciones diferentes
- 2- Pon en el vaso 12 galletas oreo y tritura 10 seg vel 7. Reservar
- 3- Ponga 120 gr de azúcar en el vaso y pulverice 20 seg vel 10
- 4- Coloca la mariposa en las cuchillas. Añada la mantequilla y la leche y mezcle 3 min vel 3
- 5- Añade el pulverizado de galletas oreo y mezcla 20seg vel 3. Pon la mezcla en una manga pastelera y reservala en el frigorífico.
- 6- Pon 140g de azúcar y el agua en el vaso y programe 5min 100 grados vel 2. Retire del vaso y deje enfriar completamente.
- 7- Una vez lo tengas todo preparado. Pon la primera parte del bizcocho en un plato llano en alto y mojalo con el licor de naranja y el almíbar.
- 8- Desde el centro del bizcocho remojado haz una espiral con la crema de mantequilla. Psa luego una espátula para alisar y pon otra porción del bizcocho y repite la operación.
- 9- Una vez hayas acabado de poner capas. Haz lo mismo con la cobertura.
- 10- Para finalizar pon las oreo reservadas para adornar y el baña con el sirope de caramelo

