

Gâteau style italien aux biscuits Oreo



Né en 1912, l'irrésistible Oreo, petit biscuit au chocolat et à la crème de vanille lancé par Nabisco, est, après le Big Mac, le second produit alimentaire le plus vendu au monde ! Coqueluche de grands et petits, il est un ingrédient essentiel dans de nombreuses recettes de pâtisserie américaine.

Ingrédients

2 cuillers à soupe de farine
2 cuillers à soupe de jus d'orange
1/2 tasse américaine de fruits secs (raisins secs, abricots, etc.)
1/2 tasse américaine de sucre
10 biscuits Oreo, broyés
100 grammes de chocolat noir fondu
4 cuillers à soupe de Marsala, ou à défaut, de rhum
4 cuillers à soupe de crème liquide
4 cuillers à soupe de zestes d'orange
1 cuiller à café d'essence de vanille
3 œufs légèrement battus
30 grammes d'amandes mondées
750 de fromage blanc genre Philadelphia

Préparation

1. Dès la veille, faire tremper les fruits secs dans le Marsala. Celui-ci doit être totalement absorbé.
2. Compresser les biscuits Oreo broyés dans un moule à gâteau.
3. Battre le fromage jusqu'à ce qu'il devienne mou, et ajouter le sucre, le jus d'orange, les zestes et la vanille.
4. Incorporer les œufs, la crème et la farine et continuer de battre.
5. Rajouter les fruits secs et bien mélanger.
6. Verser la préparation dans le moule.
7. Verser par-dessus le chocolat fondu et remuer sans que le tout se mélange entièrement.
8. Mettre au four à 160°C pendant 1 heure et quart. Laisser refroidir avant de servir.

Bon appétit !