



АНГЕЛЬСКИЙ ПИРОГ OREO

Время приготовления 🕒 15-20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



150 г
печенья OREO



150 г
сахара



200 мл
взбитых
сливок



150 г
черники



3
яичных белка



1 ч. л.
разрыхлителя



150 г
нарезанной
клубники

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа.

2

Взбейте яичные белки электрическим миксером на высокой скорости.

3

Смешайте сахар и разрыхлитель, медленно пересыпьте в яичные белки, взбивая до образования плотной и блестящей массы.

4

Аккуратно замешайте в смесь OREO Порошок.

5

Распределите получившуюся смесь по слегка смазанной сливочным маслом 22-сантиметровой форме для пирога.

6

Выпекайте при температуре 180°C в течение 25-30 минут или до появления румяного цвета.

7

Дайте пирогу полностью остыть. Намажьте топпинг из взбитых сливок и ягод на основу.

8

Подавайте сразу по готовности.