PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Oreo Topları

Kremalı peynir ve çikolata kaplamalı kolay fırınsız Oreo Topları tarifi. 30 dakikada basit malzemelerle hazır mükemmel tatlı lezzet.

10 min	10 min	4	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 228 g krem peynir
- 1 paket bisküvi
- 1 bardak beyaz çikolata
- 1 bardak sütlü çikolata
- 1 çay kaşığı vanilya özü

Yapılışı

1. **Prepare the Oreo crumbs**
   Place 228g Oreo cookies in a food processor and pulse 10-15 times until they form fine crumbs with no large pieces remaining.
2. Transfer the Oreo crumbs to a large mixing bowl. Add 1 cup softened cream cheese and 1 teaspoon vanilla extract.
3. Mix with a wooden spoon or electric mixer on medium speed for 1-2 minutes until the mixture is smooth and holds together when pressed.
4. **Shape the balls**
   Scoop 1 tablespoon portions of the mixture and roll between your palms to form smooth balls about 1 inch in diameter. Place on a parchment-lined baking sheet.
5. Refrigerate the shaped balls for 30 minutes until firm to the touch.
6. **Prepare coating**
   Place 1 cup chocolate chips or melting wafers in a microwave-safe bowl. Microwave in 30-second intervals, stirring between each, until completely smooth and melted, about 1-2 minutes total.
7. Using a fork, dip each chilled ball into the melted chocolate, allowing excess to drip off. Return to the parchment-lined baking sheet immediately.
8. Refrigerate the chocolate-coated balls for 15-20 minutes until the chocolate is completely set and no longer tacky to touch. Serve chilled or at room temperature.

Besin Değerleri

133	2.1g	15g	8.5g	1g	12g	58mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Double Stuf çeşitleri yerine normal Oreo kurabiyelerini kullanın, çünkü fazla iç malzeme karışımı çok tatlı ve yumuşak yapabilir.

Topaklanmayı önlemek ve karışım boyunca pürüzsüz bir kıvam elde etmek için krem peynirinin karıştırmadan önce oda sıcaklığında olduğundan emin olun.

Kolayca şekil vermek için çok yumuşaksa karışımı şekillendirmeden önce 15-30 dakika buzdolabında soğutun - bu, düzgün toplar oluşturmayı çok daha kolay hale getirir.

Eşit boyutlu toplar oluşturmak için küçük bir kurabiye kaşığı veya kavun kaşığı kullanın, böylece düzgün pişirme ve profesyonel sunum sağlanır.

Çikolataya daldırırken hızlı çalışın ve tüm sosları hazır bulundurun, çünkü çikolata kaplaması uygulandıktan sonra hızla sertleşir.

Çikolata daldırma sırasında çok kalınlaşırsa, uygun kıvama inceltmek için bir çay kaşığı hindistancevizi yağı veya katı yağ ekleyin.

Parşömen kağıdına yerleştirmeden önce çatalı veya kürdan kabın kenarına hafifçe vurarak fazla çikolata akmasını sağlayın.

Bitmiş Oreo Topları'nı yapışmayı önlemek ve mükemmel görünümlerini korumak için parşömen kağıdıyla ayrılmış tek katmanlar halinde saklayın.