Tarte Oreo au fromage à la crème sans cuisson

30 MIN. ET MOINS – DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de 250g de fromage à la crème
- 1 conserve (300 ml) de lait sucré concentré (Eagle Brand)
- 1 c. à thé de vanille
- 1/4 de tasse de jus de citron
- 10 biscuits Oreo (format régulier)
- 1 croûte à tarte de biscuits Graham

Facultatif : Des biscuits Oreo supplémentaires pour la décoration. Personnellement, j'ai opté pour les minis car ils sont plus mignons.

Préparation

1. Mélanger le fromage, le Eagle Brand, la vanille et le jus de citron avec un batteur électrique.
2. Y ajouter les biscuits Oreo préalablement écrasés grossièrement. Bien mélanger. Les biscuits devraient continuer à se défaire.
3. Verser le mélange dans la croûte. Ajouter au goût des petits biscuits sur le dessus de la tarte pour décorer.
4. Réfrigérer une bonne heure.