

OREO & Dream Whip



كيتيب الوصفات

حلوى لذيذة وجوائز مبهجة



OREO & Dream Whip



RECIPE BOOKLET

DELICIOUS DESSERTS & DELIGHTFUL PRIZES





CHEESECAKE تشيز كيك

المكونات Ingredients

للحشوة:
¾ كوب شوكولاتة بيضاء مقطعة
72g Philadelphia (180 4g Packs)
1 كريمية جينة
1 كوب سكر بودرة
2 كوب كريمية للخفق
25 Oreos (احتفظي به للتزيين)

للقاعدة:
¼ كوب زبدة
25 Oreos (x300 1g Pack)

للزينة:
1 كيس دريم ويب
½ كوب حليب بارد

For the filling
¾ Cup Chopped White Chocolate
720g Philadelphia (180 4g Packs)
1 Cream Cheese
1 Cup Powdered sugar
2 Cups Whipping Cream
25 Oreos (reserve 5 for decorating)

For the base
¼ cup butter
25 Oreos (x300 1g Pack)

For the decorating
1 sachet dream whip topping
½ Cup Cold Milk

الطريقة Method

1. To make the base, crush the Oreos in a food processor or with a rolling pin, until they are very fine crumbs. Add the Oreos to a bowl, along with the melted butter, and stir to combine.
2. Line your cake tin base with non-stick parchment paper. Use your cake tin to trace a circle on a piece of non-stick baking/parchment paper. Cut out the circle of paper. Open the spring form tin, place the circle of paper over the base, then close the tin again to secure the paper to the base.
3. Pour the Oreo crumbs into the lined tin. Press the base evenly into the tin to form an even base reaching 1.5cm up the sides of the tin. Place the base in the fridge to set.
4. To make the filling, place the chopped white chocolate into a microwave safe bowl. Pour ¼ cup of the cream over the chocolate, then microwave the mixture, stirring every 30 seconds, until the chocolate has dissolved. Set the white chocolate mixture aside to cool.
5. Place the Philadelphia cheese into a mixing bowl. Beat the cream cheese with an electric mixer until smooth. Pour in the powdered sugar and melted white chocolate and continue to mix until well combined.
6. Measure out 1 cup of your cream and add this into the cream cheese mixture. Adjust your electric mixer speed to low, then gently mix the cream into the cream cheese mixture. Once combined increase the speed of the mixer to high, and beat the cream cheese mixture until light and fluffy. This will take about 5-4 minutes. Do not stop mixing until the mixture is fluffy, thickened and aerated.
7. While the mixture beats, prepare your remaining Oreos. Reserve 6-5 whole Oreos for garnish, then roughly chop the rest into bite sized chunks. Once the filling is light and fluffy, use a spatula to fold in your Oreo chunks. Pour the cream cheese filling into the prepared Oreo base, spread it in an even layer, then pop the cheesecake into the fridge to set for a minimum of 5 hours, or ideally overnight.
8. Once ready to serve remove the cheesecake from the tin. Whip your remaining ¾ cups of cream, until it form soft peaks. Decorate your cheesecake with the remaining Oreos, and whipped cream. Slice and enjoy!

Cheesecake تشيز كيك





Chocolate cake جاتوه شوكولاتة



CHOCOLATE CAKE جاتوه شوكولاتة

المكونات Ingredients

للحشوة:	For the filling
٢ كوب سكر	2 cups sugar
١ و ١/٢ كوب طحين	1 1/2 cups flour
١ كوب من مسحوق الكاكاو غير المحلى	1 cup unsweetened cocoa powder
٢ ملعقة صغيرة من البيكنج باوذر	2 teaspoons baking powder
١ و ١/٢ ملعقة صغيرة من البيكنج صودا	1 1/2 teaspoons baking soda
١ ملعقة صغيرة ملح	1 teaspoon salt
٢ بيضة كبيرة	2 large eggs
١ كوب حليب كامل الدسم	1 cup whole milk
١/٢ كوب زيت نباتي	1/2 cup vegetable oil
١ كوب ماء مغلي	1 cup boiling water
حشوة دريم ويب:	Dream whip filling:
دريم ويب	Dream Whip
١/٢ كوب حليب	1/2 cup milk
١ كوب فتات أوريو خشن	1 cup coarse Oreo crumbs

الطريقة Method

1. Preheat oven to 350 degrees F (180 degrees C). Grease and flour three nine inch round pans.
 2. In a large bowl, stir together the sugar, flour, cocoa, baking powder, baking soda and salt. Add the eggs, milk, oil and mix for 2 minutes on medium speed of mixer. Stir in the boiling water last. Batter will be thin. Pour evenly into the prepared pans.
 3. Bake 30 to 40 minutes in the preheated oven, until the cake tests done with a toothpick. Cool in the pans for 10 minutes, then remove to a wire rack to cool completely.
 4. Prepare the cream mix. Whip the Dream Whip and milk together in a mixing bowl and fold in coarse Oreo crumbs. Layer the cake with cake & filling & garnish with Dream Whip and whole Oreos.
١. سخني الفرن مسبقاً حتى ٣٥٠ درجة فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية). ادهني ٣ قوالب مستديرة بالزبدة ورشي عليها بعض.
٢. اخلطي في وعاء كبير كل من السكر والطحين والكاكاو والبيكنج باوذر والبيكنج صودا والملح. أضيفي البيض والحليب والزيت واخلطهم في الخلاط لمدة دقيقتين على سرعة متوسطة. أضيفي الماء المغلي. سيكون قوام الخليط سائلاً، صَبِّه بالتساوي في القوالب المُعدَّة.
٣. يُخبز لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة في فرن مُسخَّن مسبقاً، إلى أن يتم اختبار نضج الجاتوه باستخدام عود أسنان. يَبْرَد في القوالب لمدة ١٠ دقائق، ثم تُخرج من القوالب ويوضع على شبك لكي يبرد بشكل كامل.
٤. تحضير مزيج الكريمة. اخفقي دريم ويب والحليب معاً في وعاء، أضيفي فتات أوريو الخشن، امزجيه بلطف دون هفق. لإتمام تحضير الجاتوه ضعي الطبقات الواحدة فوق الأخرى مع توزيع الحشوة بينها، وزئنيه بدريم ويب مع حبات أوريو كاملة.





pancakes بانكيكس



PANCAKES بانكيكس

المكونات Ingredients

للحشوة:	For the filling
1 و ½ كوب طحين	1 ½ Cups flour
2 ملعقة كبيرة سكر	2 tbsp sugar
1 ملعقة كبيرة بيكنج باوور نصف	1 tbsp Baking powder
½ ملعقة صغيرة ملح	½ tsp salt
10 قطع من أوريو، تُطحن إلى فتات كبير	10 Oreos blended into chunky crumbs
3 ملاعق كبيرة من الكاكاو	3 tbsp coco powder
1 و ½ كوب حليب	1 ½ Cups milk
1 بيضة	1 egg
3 ملاعق كبيرة زبدة	3 tbsp Butter
لللقاعدة:	For the decoration:
1 كيس دريم ويب	1 sachet Dream Whip topping
½ كوب حليب بارد	½ Cup Cold Milk
4-5 حبات من الأوريو المقطّع	4-5 Chopped Oreos
صلصة الشوكولاتة	Chocolate Sauce

الطريقة Method

1. To a large mixing bowl add the flour, sugar, baking powder, salt, crushed Oreos and coco powder. Make a well in the centre of the dry ingredients, then add the egg and milk to the well. Mix the batter together until smooth. Place a frying pan on a medium high heat. Add the butter, allow it to melt and coat the pan, then pour all the melted butter into the batter. Stir the melted butter through the batter.
2. Ladle ¼ cup measures of batter into the pan. Cook the pancakes on medium, until bubbles form on the uncooked surface, then flip the pancakes once golden on the bottom to cook on the other side. Repeat with the remaining batter.
3. Once ready to serve place your sachet of Dream Whip into a clean mixing bowl. Add the milk and beat with an electric whisk on high speed until light and fluffy, about 2minutes. Stack the pancakes up, layering them with fluffy Dream Whip and Crushed Oreos. Drizzle over your chocolate sauce and serve.





Peppermint Shake ميلك شيك بالنعناع



PEPPERMINT SHAKE ميلك شيك بالنعناع

المكونات Ingredients

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ١ قطعة سكاكر كاندي كاين، مسحوق | 1 candy cane, crushed |
| ٣ عرقات آيس كريم النعناع بحيات الشوكولاتة | 3 scoops mint chip ice cream |
| ٤ حبات أوريو بالنعناع الرقيقة، مقسمة | 4 Peppermint Thin Oreos, divided |
| ١/٢ كوب حليب كامل الدسم | 1/2 c. whole milk |
| كريمة دريم ويب المخفوقة للزينة | Dream Whip whipped cream, for garnish |

الطريقة Method

1. اغمسي حواف الكوب بالماء ثم بمسحوق كاندي كاين.
2. امزجي في خلاط كهربائي كل من الآيس كريم و٣ حبات أوريو والحليب إلى أن يصبح المزيج أملسًا (أضيفي المزيد من الحليب لقوام أكثر سيولة).
3. صتي الميكل شيك في الكوب وزينيه بالكريمة المخفوقة وفتات أوريو.
3. Pour milkshake into glass and garnish with whipped cream and crushed Oreo.





CHUNKY CHOCOLATE MOUSSE موس الشوكولاته المقرمش

Chunky Chocolate Mousse موس الشوكولاته المقرمش



المكونات Ingredients

١ مغلف مسحوق دريم ويب	1 sachet DREAM WHIP powder
٨٠ غ بسكويت أوريو مكشّر	80g OREO crushed biscuits
٢٠٠ غ شوكولاته كادبوري داكنة أو شوكولاته الحليب، مسحوقة بشكل خشن	200g dark or milk Cadbury chocolate, coarsely chopped
٣٠ غ زبدة غير مملحة	30g unsalted butter
١/٢ كوب من الحليب	1/2 cup milk
١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا	1 teaspoon vanilla essence
١ ملعقة صغيرة من الجيلاتين	1 teaspoon gelatine
١ ملعقة طعام من الماء البارد	1 tablespoon cold water
١ مغلف دريم ويب للطبقة العلوية، حَضْر. وجاهز للتقديم	1 sachet DREAM WHIP topping prepared, to serve

الطريقة Method

1. Melt chocolate in a heat proof bowl over simmering water. Remove from heat, add butter and stir until smooth.
 2. Beat together DREAM WHIP powder, milk and vanilla essence until thick and creamy. Fold in the melted chocolate.
 3. Soften the gelatine in the cold water and then dissolve over hot water or in the microwave on low setting. Stir gently through the chocolate mixture. Fold through the crushed OREOs.
 4. Divide mixture amongst 6 espresso cups and chill until set. Garnish with DREAM WHIP topping, to serve.
١. قومي بتذويب الشوكولاته في وعاء مقاوم للحرارة بوضعه فوق ماء ساخن. ارفعيه عن النار، أضيفي الزبدة وحركي إلى أن يصبح الخليط ناعماً.
٢. اخفقي معاً مسحوق دريم ويب والحليب وخلاصة الفانيليا إلى أن يصبح القوام كثيفاً وكريمياً. أضيفي الشوكولاته المذابة مع التقليب.
٣. قومي بتطرية الجيلاتين في الماء البارد، ثم ضعيه فوق إناء ماء ساخن أو في المايكرويف على المستوى المنخفض. حركي بلطف أثناء إضافته إلى خليط الشوكولاته. أضيفي بسكويت أوريو المكشّر مع التقليب.
٤. وزعي المزيج بالتساوي على ٦ أكواب اسبريسو، قومي بتبريدهم إلى أن يتماسكوا. زينهم بكريم دريم ويب وقدميهم.





Easy Cookies N' Cream Ice Cream

آيس كريم كوكيز آند كريم سهل التحضير



EASY COOKIES N' CREAM ICE CREAM

آيس كريم كوكيز آند كريم سهل التحضير

المكونات Ingredients

٢ مغلف من مسحوق دريم ويب	2 sachets DREAM WHIP powder
١ ٢ كوب بسكويت أوريو مُكسّر	١ ٢ cup crushed OREOs
٣٨٠ غ حليب مُبخر	380g evaporated milk
١ ٢ كوب من السكر الناعم	١ ٢ cup icing sugar
٢ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا	2 teaspoons vanilla essence
٢ ملعقة صغيرة من عصير الليمون	2 teaspoons lemon juice
٢ ملعقة صغيرة من الجيلاتين	2 teaspoons gelatine
٢ ملعقة طعام من الماء البارد	2 tablespoons cold water

الطريقة Method

1. اسكبي الحليب المُبخر في إناء معدني وضعيه في الثلاجة إلى أن يبدأ بالتجمد. أضيفي ال دريم ويب والسكر الناعم والفانيليا وعصير الليمون، ثم اخفقي لبضعة دقائق إلى أن يصبح المزيج كثيفاً ورغويًا.
 2. قومي بتطرية الجيلاتين في الماء البارد، ثم ضعيه فوق إناء ساخن إلى أن يذوب أو في المايكرويف على المستوى المنخفض. قومي بخفق الجيلاتين مع خليط الآيس كريم. أضيفي بسكويت أوريو المُكسّر مع التقليب.
 3. ضعي الخليط في إناء قابل للتبريد في الثلاجة وجمّديه إلى أن يصبح صلب القوام.
 4. قدميه على شكل كرات داخل أكواب التقديم.
1. Pour the evaporated milk into a metal bowl and place in the freezer until just beginning to freeze. Add the DREAM WHIP, icing sugar, vanilla and lemon juice and beat for several minutes, until the mixture is thick and frothy.
 2. Soften the gelatine in the cold water and then dissolve over hot water or in a microwave on low power. Beat the gelatine into the ice cream mixture. Fold through the crushed OREOs.
 3. Turn into a freezer proof container and freeze until firm.
 4. To serve: scoop into bowls.





Chunky Chocolate Mousse تورته مرنف أوريو



CHUNKY CHOCOLATE MOUSSE تورته مرنف أوريو

المكونات Ingredients

٦ بياض البيض	6 egg whites
١/٢ ملعقة صغيرة ملح	1/2 teaspoon salt
٣٧٥ غ سكر ناعم	375g caster sugar
١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا	1 teaspoon vanilla essence
١ ملعقة صغيرة خل أبيض	1 teaspoon white vinegar
١ ملعقة طعام دقيق الذرة	1 tablespoon corn flour
كوب بسكويت أوريو مُفتمت	1/2 cup crushed OREO
جاناش دريم ويب بالشوكولاتة	Chocolate DREAM WHIP Canache
١ مغلف مسحوق دريم ويب	1 sachet DREAM WHIP powder
١/٤ كوب حليب	1/4 cup milk
١٥٠ غ شوكولاتة كادبوري ديري	150g Cadbury Dairy Milk Chocolate, chopped
ميلك مُفتمتة	100g dark chocolate, chopped
١٠٠ غ شوكولاتة داكنة، مُفتمتة	2 cups prepared DREAM WHIP topping
٢ كوب كريمة دريم ويب مُحضرة مُسبقاً	

الطريقة Method

1. Preheat oven to 150°C. Mark twelve, 8cm circles on baking paper lined trays.
 2. Beat the egg whites and salt in a large mixing bowl, until soft peaks form. Beat in the caster sugar, 2 tablespoons at a time and continue to beat until the mixture is very thick. Beat in the vanilla essence, white vinegar and corn flour, then gently fold in the crushed OREO.
 3. Divide the mixture and shape inside each circle on the baking paper. Bake for 30-35 minutes or until cooked. Turn off the oven, leave door slightly open and allow to cool completely in the oven.
 4. Prepare the ganache. Mix together the DREAM WHIP powder and milk in a small, heavy based sauce pan. Heat gently until the mixture starts to boil then remove from heat and add chopped chocolate. Stir well until the chocolate is melted and the mixture becomes thick and glossy.
 5. To assemble the mini tortes, sandwich two meringes together with a layer of chocolate ganache. Top with more chocolate ganache and a generous dollop of DREAM WHIP topping. Garnish with a mini OREO, if desired. Serve immediately.
- NOTE: To make on large torte to serve 10-8 divide the meringe mixture into two, 22 cm circles and bake for 60-50 minutes, until cooked.
١. سخني الفرن مسبقاً على ١٥٠ درجة مئوية، قومي بقص ١٢ دائرة بقطر ٨ سم من ورق الخبز وضعيهما في صواني الفرن.
 ٢. اخفقي بياض البيض والملح في وعاء كبير إلى أن يتخذ قواماً يزداد حجمه ويتخذ قواماً سلساً اخفقي معه السكر الناعم بمعدل معلقتي طعام في كل مرة، تابعي الخفق إلى أن يصبح الخليط كثيفاً. أضيفي خلاصة الفانيليا مع الخفق ثم الخل الأبيض ودقيق الذرة، بعد ذلك قلبي المزيج بلطف مع بسكويت أوريو المُفتمت.
 ٣. قسمي المزيج وضعيه داخل كل دائرة من دوائر ورق الخبز، أدخلهم إلى الفرن لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة إلى أن ينضج. قومي بإطفاء الفرن واتركي باب الفرن مفتوحاً قليلاً إلى أن يبرد تماماً داخل الفرن.
 ٤. ابدئي بتحضير الجاناش، اخلطي معاً مسحوق دريم ويب والحليب في مقلاة صغيرة الحجم ذات قاعد سميكة ضعها على نار هادئة جداً إلى أن يبدأ المزيج بالغليان، بعدها ارفعيها عن النار وأضيفي الشوكولاتة المُفتمتة،حركي جيداً إلى أن تذوب الشوكولاتة داخل الخليط ويصبح كثيفاً ولامعاً.
 ٥. قومي بتجميع التورتات الآن وذلك بحشو قطعيتين من المرنف بطبقة من جاناش الشوكولاتة، ثم تغطيتها بكمية إضافية من جاناش الشوكولاتة وكمية وفيرة من كريمة دريم ويب، زينيهما عند الرغبة بقطع بسكويت ميني أوريو، قدميهما فوراً.
- ملاحظة: لتحضير تورته كبيرة تكفي ٨ - ١٠ أشخاص، قسمي خليط المرنف إلى قسمين، وقومي بقص دائرتين بقطر ٢٢ سم، ثم اخبزيهما في الفرن لمدة ٦٠ دقيقة، إلى أن تنضج.





Oreo cupcakes with Dream whip ganache

كَب كيك أوريو وجاناش دريم ويب



OREO CUPCAKES WITH DREAM WHIP GANACHE

كَب كيك أوريو وجاناش دريم ويب

المكونات Ingredients

١٢٥ غ زبدة، طرية	125g butter, softened
٣ كوب سكر ناعم	¾ cup caster sugar
١ ملعقة صغيرة خلصة الفانيلا	1 teaspoon vanilla essence
٣ بيضات	3 eggs
١ و ½ كوب دقيق	1 ½ cup flour
١ و ½ ملعقة صغيرة باكينغ باوادر	1 ½ teaspoon baking powder
¾ كوب حليب	¾ cup milk
¾ كوب بسكويت اوريو، مُفتمت	¾ cup crushed OREO
جاناش دريم ويب بالشوكولاتة	Chocolate DREAM WHIP Ganache
١ مُغلف مسحوق دريم ويب	1 sachet DREAM WHIP Powder
¾ كوب حليب	¾ cup milk
١٥٠ غ شوكولاتة كادبوري ديري ميلك	150g Cadbury Milk Chocolate
١٠٠ غ شوكولاتة داكنة	100 g dark chocolate

الطريقة Method

1. Preheat oven to 180°C and line a 12 hole standard muffin tin with paper cases.
 2. Cream together the butter and caster sugar until light and fluffy, add the vanilla essence and the eggs, one at a time, beating well after each addition. Sift together the flour and baking powder and beat into the creamed mixture along with the milk. Stir through the crushed OREO very lightly so the mixture stays streaky and spoon into the prepared cases. Bake for 25-20 minutes, until cooked. Place on a wire rack to cool.
 3. Prepare the ganache. Mix together the DREAM WHIP powder and milk in a small heavy based saucepan. Heat gently until the mixture starts to boil then remove from heat and add chopped chocolate. Stir well until the chocolate is melted and the mixture becomes thick and glossy.
 4. Ice the cupcakes with the cooled chocolate ganache.
١. سخني الفرن مسبقاً على ١٨٠ درجة مئوية جهزي صينية كيك مافن ذات ١٢ فجوة بوضع قوالب ورقية فيها.
٢. امزجي معاً الزبدة والسكر الناعم إلى أن يتخذ قواماً خفيفاً وسلساً. أضيفي خلصة الفانيلا والبيض، بيضة في كل مرة، اخفقي جيداً بعد إضافة كل بيضة انخلي الدقيق والباكينغ باوادر ثم اخفقيهما مع خليط الكريم مع إضافة الحليب. حركي بلطف بسكويت اوريو المُفتمت مع الخليط. اسكبي الخليط في قوالب الكَب كيك باستخدام ملعقة. ضعهم في الفرن لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة، إلى أن ينضج. أخرجيه وضعه على قاعدة سلكية إلى أن يبرد.
٣. ابدئي بتحضير الجاناش. اخلطي معاً مسحوق دريم ويب والحليب في مقلاة صغيرة الحجم ذات قاعدة سمكية. ضعها على نار هادئة جداً إلى أن يبدأ المزيج بالغليان، بعدها ارفعيها عن النار وأضيفي الشوكولاتة المُفتمتة. حركي جيداً إلى أن تذوب الشوكولاتة داخل الخليط ويصبح كثيفاً ولامعاً.
٤. زيني الكَب كيك بجاناش الشوكولاتة البارد.

