

No- Bake- Oreo- Torte



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
Tarteform 26 cm



Zubereitungszeit
40 Minuten

Zutaten

Boden:

70 gr weiche/geschmolzene Butter

350 gr Oreo-Kekse

Füllung:

400 gr kalte Schlagsahne

30 gr Puderzucker

1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

450 gr Frischkäse natur

50 gr Zucker

100 gr weiße Schokolade

150 gr Oreo-Kekse

Zum Dekorieren:

ca. 7 Oreo-Kekse



Zubereitung

Boden: Die Kekse in einen Zerkleinerer geben und fein mahlen. Die flüssige Butter dazugeben und alles gut vermengen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse hineingeben und am Boden und am Rand festdrücken. Bis die Füllung fertig ist, die Springform kalt stellen.

Füllung: Die weiße Schokolade in der Mikrowelle schmelzen lassen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Zucker und dem Bourbon-Vanillezucker cremig rühren. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und verrühren. Die Hälfte der Sahne in die Frischkäse-Masse unterheben, dann die restliche Sahne dazu geben und vorsichtig unterheben. Anschließend die Oreo-Kekse grob zerkleinern, zur Füllung geben und vorsichtig unterheben. Diese Masse in die Springform geben, glattstreichen und über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag die Torte mit zerbröselten und halbierten Oreo-Keksen nach Belieben dekorieren.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

