

Oreo® Torte - No-Bake

Material: Tortenring (Ø 22 cm)

Zeitlicher Aufwand: 30 Minuten. Kühlen 1-2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten Boden

20 OREO®

50g Butter

Für die Füllung

16 OREO® (wer es süßer mag auch mehr)

200g Sahne

2 TL San Apart oder 1 Tüte Sahnesteif

200g Frischkäse

500g Quark (250g Magerquark und 250g Speisequark 20%)

250g Mascarpone

80g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

Deko

8 OREO®



Zubereitung

1. Für den Boden 20 Kekse fein zerkrümeln, z. B. in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz oder in einem Mixer. Die Butter schmelzen, mit den Kekskrümeln vermischen und die Masse in einen Tortenring (Ø 22 cm) geben. Mit einem Löffel zunächst grob verteilen, damit der Boden gleichmäßig dick wird. Anschließend fest andrücken – der Boden eines Glases hat sich dafür gut bewährt. 15 Min. kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit Quark, Mascarpone, Frischkäse, Puderzucker und Vanilleextrakt zu einer glatten Creme verrühren. Die Sahne mit 2 TL San-apart steif schlagen und vorsichtig unterheben. 16 Kekse grob hacken, unter die Creme heben und die Masse auf dem Keksboden verteilen. Glatt streichen.
3. Die restlichen 8 Kekse grob hacken und auf dem Kuchen verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen. Anschließend den Tortenring entfernen und den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.

Mein persönlicher Tipp:

Auch als Schichtdessert im Glas ein echter Hingucker.

Viel Spaß beim Nachmachen – Eure mathildebackt ♥