



No Bake Oreo Tarte

Schwierigkeitsgrad



8 Stück



2 Stunden

Zutaten

2 Pkg Oreo Kekse
30g geschmolzene Butter
200g Frischkäse natur
200g Schlagsahne
50g Puderzucker
1 Bourbon-Vanillezucker
eine Prise Salz
weiße Schokolade zum Deko

Zubereitung

Eine Packung Oreo Kekse in einen Zerkleinerer geben und fein mahlen. Die flüssige Butter dazugeben und alles gut vermengen. Die Tarteform (23 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben, dann am Boden festdrücken. Bis die Füllung fertig ist, die Form kalt stellen.

Die kalte Sahne steif schlagen. Frischkäse mit dem Salz, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Hälfte der zweiten Packung Kekse fein mahlen. Die gemahlene Kekse und die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Frischkäsemischung heben.

Die Mischung in die Form geben und glatt streichen. Nun kann man kreativ werden und die weiße Schokolade mit einer groben Reibe, einem Zester oder einem TausendSchön raspeln. Die restlichen Kekse und die weißen Schokoraspseln zur Dekoration verwenden.

Die Tarte ein paar Stunden oder über Nacht kalt stellen, bevor sie serviert wird.

SCAN ME



Quiche- und Tarteform



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN