

Oreo®-Torte

Dieser Oreo®-Kuchen ist eine perfekte Kombination aus knusprigen Oreos® und sahniger Füllung - ohne Backen.

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Tortenplatte
Backpapier

Keksboden:

16 Oreo®-Kekse (176 g)
50 g Butter

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
100 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade

Wie mache ich ganz einfach eine Oreo®-Torte?:

1 Vorbereiten:

Die Tortenplatte mit einem Bogen Backpapier belegen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

Kekse trennen. Die Füllung in ein Schälchen geben und für die Füllung beiseitestellen. Die Kekshälften in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. 4 EL davon beiseitelegen. Butter zerlassen, mit den restlichen Keksbröseln vermengen und als Boden in die Springform drücken. Boden in den Kühlschrank stellen.



3 Füllung zubereiten:

Sahne, Milch, Keksfüllung und Cremepulver in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Füllung auf dem Boden verteilen und zurückgelassene Kekskrösel darauf verteilen. Die Oreo®-Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4** Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen.
Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine dunkle schokoladige Torte bereiten Sie die Füllung mit Dr. Oetker Paradiescreme Schokolade zu.

