

NO BAKE OREO CAKE MIT OREO-KEKS-BODEN UND SCHOKOKUSS-CREME



Ein sommerlicher No-Bake-Kuchen mit leckerem Keksboden und leichter Creme.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

KEKSBODEN

Zerkleinere die Oreo Kekse mit einem Mixer oder in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Ausrollstabes. Vermische sie mit der zerlassenen Butter. Kleide einen Tortenrahmen mit Backpapier aus oder verwende eine Springform. Verteile den Oreo-Bröselboden darin und drücke ihn fest an. Friere den Boden für 15 Min. ein.

KEKSBODEN:

- 200 g** Oreo Kekse
- 100 g** Butter (flüssig)

ZUM BELEGEN:

- 2** Bananen

CREME

Schlage die Sahne mit dem San Apart steif. Trenne die Waffel der Schokoküsse ab. Rühre den Quark gemeinsam mit der Schokokuss-Creme, 4 TL San Apart und dem Abrieb der Zitronenschale glatt. Hebe die Sahne unter.

CREME:

- 200 g** Sahne
- 2 TL** San-apart
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 200 g** Mini-Schokoküsse
- 4 TL** San-apart
- Zitronenschalenabrieb/
Limettenabrieb

FERTIGSTELLEN

Schäle die Bananen, schneide sie in Scheiben und verteile sie auf dem Oreo-Boden. Verteile die Creme über den Bananen und stelle sie für ca. 2 Stunden kühl. Entferne den Tortenring und dekoriere den Kuchen mit Keksen und Smarties oder Früchten. Serviere dem Kuchen kühl. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

DEKO:

- Oreo Kekse
- Smarties
- Himbeeren (frisch oder TK)
- etc.