



OREO SCHOKOLADEN-CHEESECAKE / NO BAKE CHOCOLATE CHEESECAKE / KÜHLSCHRANKKUCHEN



Oreo Schokoladen-Cheesecake / No Bake Chocolate Cheesecake / Kühlschrankkuchen Ein Schokoladentraum – ganz ohne Backen. Der Keksboden wird aus Oreo Keksen zubereitet und



Zubereitungszeit
40 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG KEKSBODEN

Nimm die Füllung des Oreo Kekses heraus und zerkleinere die Kekse mithilfe eines Ausrollstabes oder eines Mixers. Fülle die Butter und die Oreo Füllung in Topf ein und lass sie bei mittlerer Hitze schmelzen. Nimm die Butter vom Herd herunter und füge die Schokolade hinzu. Rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Vermische die Schokoladenbutter mit den Keksen. Fette die Tarteform mit Heheboden mit Backtrennspray und verteile die Keksmasse darin. Drücke sie gut fest und ziehe dabei einen Rand hoch. Stell die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank oder für 20 Minuten ins Gefrierfach.

FÜLLUNG

Schmilz die Herenschokolade über einem warmen, aber nicht mehr kochendem Wasserbad. Verrühre die flüssige Schokolade mit dem Frischkäse und füge dann die restlichen Zutaten hinzu. Rühre nur kurz durch, bis eine cremige Masse entsteht. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und spritze gleichmäßige Tupfen von außen nach innen auf den Keksboden. Stell die Tarte für 30 Minuten kühl und bestreue ihn vor dem Servieren mit Kakaopulver.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KEKSBODEN:

- 300 g** Oreo Kekse
- 100 g** Butter
- 50 g** Herenschokolade (60 % Kakao)
- Backtrennspray

FÜLLUNG:

- 150 g** Herenschokolade (60 % Kakao)
- 250 g** Frischkäse
- 250 g** Mascarpone
- 250 g** Quark
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt

ZUM BESTREUEN:

- 3 EL** Kakao