

No-Bake Oreo Cheesecake



Einkaufsliste:

Für den Boden:

200g Oreos
60g Butter
30g Puderzucker

Für die Creme:

14g Pulvergelatine oder (ca. 9
Blatt Gelatine)
400g Frischkäse
80g Rohrzucker
100ml Sahne
200g Mascarpone
100g Oreos

On Top:

Oreos nach Belieben

So wird's gemacht:

Für den Boden: Oreos fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Zucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken. Im Kühlschrank kühl stellen.

Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Zucker, und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Masse solange köcheln lassen bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist, Gelatine hinzugeben.

Frischkäse und Mascarpone cremig rühren und die Sahne hinzugeben. Oreos leicht zerbröseln und unter die Masse heben, auf den Boden geben. Nun den Kuchen für ca. 2Stunden im Tiefkühlschrank durchkühlen lassen.

Kuchen aus dem TK nehmen, restliche Oreos auf die Creme geben und servieren. :)