

# No-Bake Oreo Blaubeer Tarte



## Einkaufsliste:

### Für den Boden:

300g Oreos  
80g Butter  
30g Puderzucker

### Für die Creme:

800g Blaubeeren  
2EL Zucker  
3EL Speisestärke  
200ml Joghurt  
250g weiße Schokolade

### On Top:

Oreos und Blaubeeren 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 Tarteformform geben und alles mit einem Löffel am Boden und am Rand festdrücken. Im Kühlschrank kühl stellen.

Für die Creme 500g Blaubeeren mit dem Zucker aufkochen lassen. Die Speisestärke in etwas Wasser anrühren und unter Rühren zu der Blaubeermasse geben, rühren bis alles stark eindickt. Weiße Schokolade bis auf einige Raspel hinzugeben, unter Rühren schmelzen lassen, Joghurt hinzugeben. Zum Schluss die restlichen Blaubeeren. Masse in die Tarteform geben, die restliche weiße Schokolade auf der noch warmen Masse verteilen und schmelzen lassen. Mit einem Holzstäbchen „swirlen“, etwa 30 Minuten kühl stellen, mit Blaubeeren und Oreos garnieren. Nun den Kuchen für ca. 1Stunde im Tiefkühlschrank durchkühlen lassen.