

Oreo-Mokka-Kuchen



Einkaufsliste:

20 cm Springform

Boden:

150 g Oreo Kekse

70 g flüssige Butter

Füllung:

200 ml starken Kaffee

150 g dunkle Schokolade

150 g brauner Zucker

2 Pck Pulvergelatine oder 11 Blatt
Gelatine

300 ml Sahne

500 g Frischkäse

50 g Puderzucker

150 +50 g Oreo Kekse

So wird's gemacht:

Für den Boden:

Die Oreos grob pürieren, die flüssige Butter hinzugeben, alles gut verrühren. Springformboden mit Backpapier auslegen, Springformrand befestigen. Oreomasse auf den Boden geben und andrücken. Boden in den Kühlschrank stellen. Derweil Füllung vorbereiten.

Für die Füllung:

Kaffee kochen. Braunen Zucker, Schokolade und Kaffee in einen Topf geben und erhitzen bis die Masse geschmolzen ist. Gelatine nach Packungsanweisung quellen lassen und in die heiße Masse geben, verrühren bis die Gelatine aufgelöst ist. Beiseite stellen.

Sahne und Puderzucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Frischkäse löffelweise hinzufügen und weiter steif schlagen bis die Masse fest geschlagen ist. Drei bis vier Esslöffel der Creme in eine Schüssel geben und kalt stellen.

Creme und Kaffeemasse gut verrühren. 150 g Oreos grob hacken und in die Creme geben. Masse auf den Boden geben, zwei Esslöffel der restlichen hellen Creme auf die Kaffeecreme geben und mit einem Löffelstiel leicht auf der Kaffeemasse verteilen. und vier Stunden kalt stellen.

Restliche weiße Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und tupfenweise auf die feste Torte geben, mit den restlichen Oreos dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen. Aus der Springform lösen und servieren.