



Erdbeer-Oreo-Torte no Bake

Zeit

Vorbereitung | 20 Min

Kalt stellen | 2-4 h

Fertig in | 2 h 20 Min

Einkaufsliste

24-26 cm Springform

Für den Boden:

- 250 g Oreo-Kekse
- 120 g Butter

Für die Creme:

- 13 g Agar Agar oder 15 g Pulvergelatine
- 500 g Joghurt
- 150 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 300 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 400 g Erdbeeren
- 100 g Oreos

Außerdem:

- 100 g Oreos

So wird's gemacht

Für den Boden: 250 g Kekse mit der Küchenmaschine zerkleinern. 120 g Butter in einen Topf geben und erhitzen bis die Butter bräunt. Die Nussbutter 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 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung:

Mit Agar Agar: Zucker, Vanillezucker, 150 ml Sahne und Agar Agar in einen Topf geben und erhitzen. Masse solange köcheln lassen bis der Zucker und Agar Agar vollkommen aufgelöst ist.

Mit Gelatine: Zucker, Vanillezucker, 150 ml Sahne erhitzen, die Gelatine mit etwas kaltem Wasser in einer Schüssel anrühren, quellen lassen und in die heiße Masse rühren.

Etwas abkühlen lassen. 150 ml Sahne aufschlagen, 500 g Joghurt und 250 g Mascarpone glatt rühren und unterheben. Nun die Sahne-Gelier-Masse zu dem Joghurt geben und gut verrühren. Erdbeeren waschen, bis auf ca. 8 Erdbeeren alle in kleine Würfel schneiden. 100 g Oreos grob zerkleinern und beides in die Joghurtmasse geben. Diese auf den Boden gießen. Nun den Kuchen für ca. 2 Stunden im Tiefkühlschrank oder 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Die restlichen Oreos mit der Küchenmaschine zerkleinern, auf der Creme verteilen und mit Erdbeeren garnieren.