



Oreo-Schoko-Tarte – No Bake

Description

Auf der Suche nach einer leckeren Torte oder einem Dessert? Mit dieser Oreo-Schoko-Tarte seid ihr auf jeden Fall perfekt gewappnet. Dabei bleibt der Ofen ausnahmsweise bei uns mal aus – es ist nämlich eine No-Bake Variante!

ZUTATEN

Für den Boden

- **18** Oreo Kekse
- **60g** Butter

Für die Füllung:

- **150g** dunkle Schokolade
- **200ml** Sahne
- **200g** Frischkäse
- **125g** Magerquark
- **1 TL** Vanilleextrakt
- **120g** Puderzucker
- **6** Oreos
- **200ml** Sahne (geschlagen, optional zur Dekoration)

Schritt für Schritt

Schritt 1

Die Kekse für den Boden fein mixen (z.B. im Blender). Die Butter schmelzen und zu den Keksen geben. Vermischen und anschließend in der Form durch Andrücken verteilen. Für 20-30 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Schritt 2

Für die Füllung die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und anschließend zum Abkühlen zur Seite stellen. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls zur Seite stellen.

Schritt 3

Friskäse cremig aufschlagen. Puderzucker, Vanilleextrakt, Quark und abgekühlte Schokolade hinzugeben und gut vermischen. Sahne vorsichtig unterheben.

Schritt 4

die Oreo-Kekse für die Füllung mit dem Superhacker grob hacken. Vorsichtig unter die Creme mischen. Den Boden aus dem Gefrierfach holen und die Mischung darauf verteilen. Mit dem Deckel abgedeckt für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Schritt 5

Nach der Zeit im Kühlschrank kann nach belieben garniert werden. Z.B. mit Hilfe der Garnierspritze Tupfen aus geschlagener Sahne auf dem Kuchen verteilen.

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...