

## Oreo-Mousse

Besonders einfach, besonders süß, besonders lecker - Rezept für feines Oreo-Mousse, nicht nur bei Kindern ein Hit!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



### Zutaten

400 ml <a href="#">Schlagobers</a>
1 Dose Kondensmilch (gezuckert)
1 Packung Oreo Kekse

### Zubereitung

1. Für ein Oreo-Mousse zu Beginn die Doppelkekse im Mixer oder der Küchenmaschine zerkleinern. Alternativ kann man sie auch in einen großen Gefrierbeutel füllen, verschließen und einige Male mit dem Nudelholz darüber rollen.
2. Das Schlagobers in einem hohen Gefäß steifschlagen. Anschließend die gezuckerte Kondensmilch vorsichtig unterheben. Zum Schluss die gehackten Kekse unterheben. Die Mousse auf Dessertschälchen verteilen und servieren oder bis dahin im Kühlschrank aufbewahren.

### Tipp

Oreo-Mousse vor dem Servieren nach Belieben mit Mini-Oreo-Keksen oder Kakaopulver dekorieren.