Oreo-Erdbeershake-Torte

Die Oreo-Erdbeershake-Torte ist eher mächtig, dafür aber sehr erfrischend im Geschmack. Das Rezept ist leicht zuzubereiten und schmeckt vor allem Kindern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h



Zutaten

Für den Boden

15 Stk.	Oreo Kekse
50 g	Butter

Für die Creme

650 g	Frischkäse
100 g	Zucker
70 g	Erdbeer Milchshakepulver
1 TL	Vanilleextrakt
200 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

2 Stk.	Oreo Kekse
75 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Oreo-Erdbeershake-Torte**, den Boden einer 20er Springform mit Backpapier auskleiden und schon mal die Butter schmelzen lassen. Eventuell den Frischkäse zum Abtropfen in ein Sieb geben.

2. Dann die Oreokekse in einen Gefrierbeutel o.ä. geben und mit einem Nudelholz o.ä. zu Krümeln zerschlagen. Diese dann in eine Schüssel geben und mit der Butter vermengen.

3. Die Masse anschließend in die Form geben, verteilen, andrücken und danach im Kühlschrank aufbewahren.

4. Dann den Frischkäse mit dem Zucker, dem Erdbeershakepulver und dem Vanilleextrakt verrühren.

5. Nun das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

6. Jetzt die Masse in die Springform geben, glattstreichen, und gute 5 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

7. Kurz vor dem Servieren die Torte aus der Form lösen. Dann noch das Schlagobers mit den Vanillezucker steif schlagen und als Tupfen dressieren. Zum Schluss die Oreos halbieren, vierteln und dekorativ auf die Tupfen setzen. Die Torte sollte unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.

Tipp

Für den besonderen Kick, die Oreo-Erdbeershake-Torte mit frischen Erdbeeren garnieren.