Oreo-Erdbeertorte

Die Oreo-Erdbeertorte ist eine Kombination aus knusprigem Oreo-Keksboden, cremiger Mascarpone-Füllung und frischen Erdbeeren. Die No-Bake Torte ist der perfekte Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

für den Tortenboden

24 Stk.	Oreo Kekse (270 g)
125 g	Butter

für die Füllung

350 g	Erdbeeren
9 Stk.	Oreo Kekse
400 g	Schlagobers
1 Packung	Gelatine-Fix
500 g	Naturjoghurt
250 g	Mascarpone
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Zucker

für die Deko

150 g	Erdbeeren
	Oreo Kekse

Zubereitung

1. Für die **Oreo-Erdbeertorte** eine Tortenplatte mit Backpapier belegen und einen Tortenring oder Springformrand Ø 24 cm daraufsetzen. Die Oreo-Kekse in einen Gefrierbeutel geben

und fein zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. Die Masse als Boden in den Tortenring drücken und anschließend für 3 Stunden kalt stellen.

2. Oreo-Kekse grob zerhacken. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Das Schlagobers mit einem Beutel Gelatine fix steif schlagen. **Joghurt** und Mascarpone mit dem restlichen Gelatine fix verrühren. Zum Schluss Zucker und Vanillezucker unterrühren. Das Schlagobers vorsichtig unterheben und anschließend die Erdbeer- und Keksstücke einarbeiten. Die Creme gleichmäßig auf dem gekühlten Keksboden verteilen. Weitere grob zerbröselte Oreo-Kekse darüberstreuen.

3. Die Oreo-Erdbeertorte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Den Tortenring vorsichtig lösen und das Backpapier entfernen. Die Torte nach Wunsch mit frischen Erdbeeren dekorieren und servieren.

Tipp