

Oreo-Himbeer-Torte

Das Rezept von der Oreo-Himbeer-Torte vereint die beliebten Oreo-Kekse, mit einer zarten Creme und fruchtigen Himbeeren, zu einer genussvollen Kaffee-Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

Für den Boden

22 Stk. Oreo Kekse (Gold)
60 g Butter (geschmolzene)
175 g Himbeeren (Frische oder TK)

Für die Creme

200 g Sauerrahm
1 EL Zucker
1 Packung Vanillezucker
200 g Frischkäse
200 g Schlagobers
5 Blätter Gelatine

Für die Dekoration

4 Stk. Oreo-Kekse

Zubereitung

1. Für die **Oreo-Himbeer-Torte** zuerst die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Parallel den Boden einer ca. 20cm Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Oreo-Kekse in eine Schüssel geben und fein zerstampfen.
3. Nun die Butter zu den Oreo-Bröseln geben und gründlich miteinander verrühren.
4. Jetzt die Masse in die Form geben und mit einem flachen Gegenstand gleichmäßig fest andrücken.
5. Danach die Himbeeren darauf verteilen. Anmerkung: Bei TK-Himbeeren einen Teller unter die Form stellen, da es passieren kann, dass beim Auftauen der Beeren Saft aus der Form austritt!
6. Als nächstes die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
7. Jetzt den Sauerrahm, den Zucker, den Vanillezucker und den Frischkäse in eine Schüssel geben und glattrühren.
8. Dann die Gelatine in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis sie sich komplett aufgelöst hat (nicht kochen). Anschließend nach und nach 2-3 Esslöffel von der Creme unter die Gelatine rühren (Temperaturausgleich) und dann wieder zurück zur restlichen Creme geben. Alles gründlich verrühren.
9. Nun das Schlagobers steifschlagen und nach und nach unter die Gelatine-Creme heben.
10. Die Creme hinterher in die Form geben und glattstreichen.
11. Letztendlich die Oreo-Kekse für die Dekoration zerbröseln und gleichmäßig auf der Torte verteilen. Die Torte sollte nun mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Tipp

Die Torte schmeckt natürlich auch mit den klassischen, dunkelen Oreos.