Pandatorte

Die Pandatorte ist nicht nur auf Kindergeburtstagen ein tierischer Hingucker. Ein Rezept, das auch auf einem Buffet, einer Party, oder bei Gästen tierisch gut ankommt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

2 Packungen	Oreo Kekse (à 176g = 32 Kekse)
50 g	Butter
300 g	Griechischer Joghurt
1 Packung	Vanilleextrakt
1 Packung	Gelatine (gemahlen)
50 g	Zucker
150 ml	Wasser (kaltes)
525 g	Frischkäse
1 EL	Nuss-Nougatcreme (gehäuft)

Zubereitung

1. Für die **Pandatorte** eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und die Butter in einem Topf schmelzen.

2. Dann 20 Oreokekse fein zerbröseln. Am besten gibt man diese in einen Gefrierbeutel und zerschlägt/überrollt sie mit einem Nudelholz.

3. Anschließend die Brösel mit der flüssigen Butter verrühren, die Masse in die Springform geben, gut andrücken und in den Kühlschrank stellen.

4. Nun den Joghurt mit dem Vanilleextrakt glatt rühren.

5. Dann die Gelatine mit dem Zucker in das kalte Wasser rühren und ca. 10 Minuten Quellen lassen.

6. Diese hinterher erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat und zügig unter den Joghurt rühren.

7. Jetzt ca. 2/3 der Joghurt-Creme mit 350g Frischkäse glatt rühren und zur Seite stellen.

8. Als nächstes die restliche Joghurt-Creme mit 175g Frischkäse und der Nuss-Nougatcreme glatt rühren.

9. Nun ca. 2/3 der dunklen Creme auf dem Boden der Springform verteilen und glatt streichen.

10. Danach ganz vorsichtig die helle Creme auf die dunkle Creme geben, und letztendlich mit der restlichen dunklen Creme, Kleckse für die Augen, die Nase und den Mund auftragen. Die Torte sollte anschließend für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank.

11. Vor dem servieren aus den restlichen Keksen Ohren, Augen und die Nase dekorieren.

Tipp

Die Pandatorte sollte stets kühl gelagert werden.