Schokoladen-Oreo-Lasagne

Diesem Rezept kann keine Naschkatze widerstehen: Die Schokoladen-Oreo-Lasagne ist so himmlisch süß, sie zergeht förmlich auf der Zunge!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 4,3 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

36 Stk.	Oreo Kekse
6 EL	Butter
220 g	Frischkäse
50 g	Zucker
3 Tassen	Milch
350 g	Sahneersatz
100 g	Schokoladenpuddingpulver
100 g	Schokochips

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Oreo-Lasagne die Oreo-Kekse im Mixer sehr fein zerkrümeln und mit der zerlassenen Butter vermengen. Die Masse in eine große flache Auflaufform füllen und leicht andrücken. In den Kühlschrank stellen.

2. Frischkäse schaumig rühren, dann etwas Milch und Zucker unterrühren. Mit der Hälfte des Sahneersatzes zu einer glatten Creme rühren und diese über den Keksboden verteilen. Für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Inzwischen die restliche Milch mit dem Schokoladenpudding-Pulver verrühren, dann auf der Frischkäsecreme verteilen. Weitere 10 Minuten kalt stellen. Währenddessen den restlichen Sahneersatz steif schlagen und dann auf der Lasagne verteilen.

4. Mit den Mini-Schoko-Chips bestreuen und bis zum Servieren mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen oder alternativ für mindestens 1 Stunde in den Gefrierschrank

stellen.

Tipp

Zur Schokoladen-Oreo-Lasagne frische Beeren oder Kompott servieren.