



NO BAKE OREO CHEESCAKE

Portion: 12 Stücke

ZUTATEN:

Für den Boden:

- 23 Oreo Kekse
- 60 g geschmolzene Butter

Für den Streuselteig:

- 170 g weiße Schokolade
- 120 ml Schlagsahne
- 220 g Frischkäse, Zimmertemperatur
- 125 g Puderzucker
- 125 g griechischer Joghurt
- 1 TL Vanillearoma
- 8 Oreo Kekse, fein gehackt

Für das Topping:

- 100 ml Schlagsahne
- 6 Oreo Kekse

ZUBEREITUNG:

1. Für den Boden der Tarte die Oreo Kekse (mit der Cremefüllung) in einem Mixer ganz fein mixen. Dann mit der geschmolzenen Butter vermischen und die Masse als Boden und Rand in eine 22cm-Tarte-Form mit herausnehmbarem Boden drücken. 20-30 Minuten ins Eisfach stellen.
2. Die weiße Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne schlagen und ebenfalls beiseite stellen.
3. Den Frischkäse mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kurz cremig schlagen, bis alles Klümpchen verschwunden sind. Dann den Puderzucker dazu geben und gut unterrühren.
4. Vanille, Joghurt und die geschmolzene Schokolade dazu geben und wiederum gut verrühren.
5. Die geschlagene Sahne mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, dann die fein gehackten Oreos unterheben.
6. Die Masse auf dem vorbereiteten Boden verstreichen und den Cheesecake mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren den Kuchen aus dem Kühlschrank holen, 100 ml Sahne schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Sahnehäubchen auf den Cheesecake spritzen. Die Oreo Kekse halbieren und auf die Sahnetupfen geben.

