

No Bake Oreo-Cheesecake – ein Traum für alle Oreo-Liebhaber!



Zubereitung: 30 min

Kühlzeit: mind. 2 Std. oder über Nacht

Zeit insgesamt: mind. 2 Std. 30 min

Zutaten für einen 26 cm Kuchen:

Für den Boden:

350 g Oreo-Kekse

110 g Butter, zerlassen und etwas abgekühlt

Für die Füllung:

560 ml Sahne

5,5 TL San apart

280 g Frischkäse

3 TL San apart

50 g Puderzucker

1 TL gemahlene Vanille

175 g Oreos, leicht zerkrümelt

Für die Dekoration:

125 g Oreos

Besonderes Werkzeug:

Springform mit 26 cm Durchmesser

Zerkleinerer/Mixer oder Gefriertüte mit schwerem Gegenstand

Handrührgerät mit Schneebesen

Zubereitung:

Ihr startet mit dem Kuchenboden. Dafür werden die Oreo-Kekse mit einem Zerkleinerer/Mixer oder in einer Gefriertüte mit einem schweren Gegenstand ganz fein zermahlen. Die Krümel werden mit geschmolzener und leicht abgekühlter Butter vermischt und in die Springform gedrückt. Mit einem Löffel den Boden fest drücken und anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Die Sahne mit 5,5 TL San apart steif schlagen. In einer anderen Rührschüssel den Frischkäse mit dem restlichen San apart, Puderzucker und der Vanille glatt rühren. Die Sahne auf drei Male vorsichtig

unter die Frischkäsemasse heben. Die Oreo-Kekse in einer Gefriertüte mit einem schweren Gegenstand leicht zerkrümeln, es dürfen auch gern noch ein paar größere Stückchen dabei sein. Die Kekse unter die Creme heben. Diese nun auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen. Anschließend wird der Kuchen für mindestens 2 Stunden – es geht jedoch auch über Nacht – kalt gestellt.

Vor dem Verzehr die Oberseite des Kuchens noch mit ein paar klein gebrochenen Oreo-Keksen verzieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥