

Oreo-Cheesecake-Torte

Das brauchst du dafür

Für den Boden:

300 g Oreokekse
120 g Butter

Für die Füllung:

500 g Frischkäse
200 g weiße Schokolade
250 g Sahne zum Schmelzen der Schokolade
350 g Sahne
2 Pckg. Sahnesteif

Für das Topping:

350 g weiße Schokolade
100 ml Sahne
Oreo Kekse
30 g Puderzucker

So wird es gemacht

Die Zutaten für den Boden mit einem Multizerkleiner fein mahlen, die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Butter zu den gemahlene Keksen geben und gut durchrühren. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und die Butterkekse darauf gleichmäßig verteilen. Im Kühlschrank für 30 Minuten kalt stellen.

350 g Sahne für die Füllung mit Sahnesteif steif schlagen, aber nicht zuckern. Ebenfalls kalt stellen. Anschließend die Schokolade mit 250 g Sahne in einem Topf schmelzen. Frischkäse mit Puderzucker zu einer glatten Masse rühren, die geschmolzene Schokolade unterheben. Anschließend die steif geschlagene Sahne ebenfalls unter die Frischkäsemasse heben. Alles in die Backform geben und für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Für das Topping die Schokolade mit der Sahne schmelzen und auf den Kuchen geben, nochmal für mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit Oreo Keksen garnieren.



Dauer
8 Stunden



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE