

# Ferrero Giotto Frischkäse-Torte

## Das brauchst du dafür

600 g Frischkäse  
350 g Sahne  
2 Pckg. Sahnesteif  
2 gehäufte Esslöffel Chocreme Double  
200 g Chocreme  
2 Pckg. Ferrero Giotto  
300 g Oreo Kekse  
90 g Butter  
2 EL Puderzucker  
8 Blatt Gelatine



## So wird es gemacht

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, Oreo Kekse mit einem Multi-zerkleinerer fein hacken. Die Butter zu den Keksen geben und gut durchrühren.

26er Springform mit rundem Backpapier auslegen und die Keks-Butter-Mischung darauf gleichmäßig verteilen. Gut andrücken und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank parken. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und ebenfalls im Kühlschrank parken.

Frischkäse mit dem Puderzucker schaumig rühren, die gehäuften Esslöffel Chocreme Duo zugeben und unterrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Anschließend die Gelatineblätter in etwas kochendem Wasser auflösen. Nun 2-3 Esslöffel von der Choc-Frischkäse-Masse in die noch warme Gelatine geben und gut verrühren. Dann die Gelatine in die Frischkäsemasse geben und gut durchrühren bis eine homogene Masse entsteht.

Die Frischkäsemasse auf dem kalten Keksboden geben und gut verteilen. Im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden, am besten aber über Nacht durchkühlen lassen.



Dauer  
6 Stunden



Aufwand  
Mittel

Kuechen  
**SCHNACK**.DE

200 g Chocreme Duo im Glas in einem lauwarmen Wasserbad erwärmen bis sie leicht flüssig ist. Anschließend auf den Kuchen geben und mit Ferrero Giotto garnieren.

