Erdbeer-Oreo-Frischkäse-Torte (no bake)

Leckere Kühlschranktorte für alle Oreo-Fans

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 4 Std
Backzeit:

Zutaten für den Boden

- 25 Oreo-Kekse
- 2 EL Butter

Zutaten für die Crème

- 150 g Erdbeeren
- 100 g Crème fraîche
- 600 g Frischkäse
- 2 P. Vanillezucker
- 100 g Puderzucker

200 g weiße Schokolade
15 Oreo-Kekse

Zutaten für die Deko

6 Oreo-Kekse
Einige schöne Erdbeeren der gleichen Größe

Zubereitung

1. Für den Boden Butter in einer Pfanne oder in der Mikrowelle schmelzen.
2. Oreo-Kekse im Mixer zerkleinern (Alternativ kannst du die Kekse auch in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz bearbeiten). Butter und Kekskrümel mischen.
3. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Masse hineingeben, festdrücken und in den Kühlschrank stellen.
4. In der Kühlzeit die geputzten Erdbeeren halbieren.
5. 15 Kekse grob hacken.
6. 150 g Schokolade fein hacken und mit Crème fraîche im Wasserbad schmelzen lassen.
7. In einer Schüssel Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker glatt rühren. Die abgekühlte Schokomasse unterrühren.
8. Einige Löffel der Masse auf dem Keksboden verteilen.. Halbierte Erdbeeren darauf verteilen. Zwischenräume mit gehackten Oreokeksen füllen und die restliche Crème darauf verteilen. Glatt streichen.
9. 6 Oreo-Kekse halbieren und mit den Erdbeeren auf der Torte dekorieren.
10. Kühlzeit minimum 4 Stunden, besser über Nacht.
11. Vor dem Verzehr die restliche Schokolade grob über die Torte raspeln