

Oreo-Schokoladentarte mit Erdbeeren (no bake)



Wenn Schokolade auf Erbeere trifft...kommt immer etwas Köstliches dabei heraus

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten

225 g Oreo-Kekse (ca. 20 Stück)

75 g Butter

250 g Zartbitter-Kuvertüre

50 g Vollmilch-Kuvertüre

275 g Schlagsahne

2 EL Pistazien, gehackt

200 g Erdbeeren

Zubereitung

1. Oreokekse im Mixer zerkleinern.
2. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Beides gründlich vermengen.
3. Die Masse in eine Tarteform (meine ist 11 x 35 cm mit Lift-off-Boden) geben und sowohl am Boden wie als auch an den Rändern festdrücken.
4. Form für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Kuvertüre hacken.
6. Sahne in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.
7. Die Schokoladenmasse in die Tarteform füllen und glattstreichen. Für ungefähr 3 Stunden kaltstellen.
8. Vor dem Servieren Erdbeeren waschen, putzen und halbieren und/oder vierteln. Nach Belieben auf der Tarte verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen.
9. Aus den Form heben, in Stücke schneiden und servieren.