

## Erdbeer-Oreo-Frischkäse-Torte (no bake)



Leckere Kühltortentorte 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