

Erdbeer-Cookie-Tarte ohne Backen

12 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cookie-Boden:

250 g fein zerbröselte Oreos®
100 g flüssige Butter
70 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack
½ KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste

Erdbeer-Mascarpone-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 ½ KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
100 g pürierte Erdbeeren
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
500 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen
weiß
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren und Bestreuen:

150 g Erdbeeren
2 KL Dr. Oetker Pistazien gehackt
1 zerbröselter Oreo®

1 Cookie-Boden:

Die Oreos® mit Butter, Glasur und Vanillepaste verrühren. Die Masse in einer befetteten Tarteform (24 cm Ø) verteilen und mit dem Löffelrücken am Boden und Rand festdrücken. Den Cookie-Boden ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Erdbeer-Mascarpone-Creme:

Schlagobers mit Vanillin-Zucker und Vanillepaste zum Kochen bringen und ca. 10 Min. bei reduzierter Hitze leicht köcheln lassen. Erdbeerpüree mit Zucker, Zitronenschale und Mascarpone glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Obers-Milch vom Herd nehmen, die Gelatine einrühren und etwas abgekühlt mit der Mascarpone-Creme verrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

3 Den Cookie-Boden aus dem Kühlschrank nehmen und die Creme darin verteilen. Die Tarte ca. 2 Std. kalt stellen.

4 Zum Dekorieren und Bestreuen:

Die Tarte vor dem Servieren mit Erdbeeren dekorieren und mit Pistazien und Oreo® -Bröseln bestreuen.