


Oreo®-Torte

ca. 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Crunch-Boden:

16 Oreos® (176 g)
50 g flüssige Butter

Füllung:

200 ml flüssiges Schlagobers
100 ml Milch
1 Beutel Dr. Oetker Paradies
Crème Weiße Schokolade

Wie backe ich eine Oreo-Torte?:

1 Crunch-Boden:

Die Oreo® trennen und die Füllung in einem Schälchen zur Seite geben. Die Kekshälften in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. 4 EL von den Keksbröseln zur Seite geben. Die übrigen Keksbrösel mit Butter verrühren, in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) geben und etwas andrücken. Den Tortenboden kalt stellen.

2 Füllung:

Schlagobers mit Milch, Keksfüllung und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren und auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Füllung auf dem Tortenboden verteilen und die zur Seite gegebenen Keksbrösel darauf verteilen. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Das Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen. Dann erst den Springformrand lösen und nach oben abziehen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine dunkle schokoladige Torte die Füllung mit Dr. Oetker Paradies Creme Schokolade zubereiten.

