



Oreo No Bake Cake

Ergibt: 10 Stücke

Zutaten:

24 Oreo Kekse, original

50 g Halbfettbutter

175 g Frischkäse, max. 3 % Fett

125 g Skyr

2 TL San-apart

einige Tropfen Flavour Drops

6 Oreos Crispy & Thin

Zubereitung:

1. 12 Oreos in einen Frischhaltebeutel geben und zerkleinern. Mit der weichen Butter vermischen.
2. Eine 20 cm Springform mit Backpapier auskleiden. Den Oreo-Boden darin verteilen und fest andrücken. Für 15–30 Minuten kalt stellen.
3. Die restlichen 12 Oreos ebenfalls im Frischhaltebeutel zerkleinern. Den Frischkäse mit dem Skyr vermischen und das San-apart gut unterrühren. Die Oreobrösel unterheben und abschmecken, wenn gewünscht, mit Flavour Drops süßen. Die Creme auf den gekühlten Boden geben und mindestens drei Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Die dünnen Oreos grob zerkleinern und den Kuchen damit bestreuen.