



Oreo Schoko Torte

Zutaten Oreo-Vanille

Boden:

50 g Butter
160 g Zucker
125 ml Milch
2 TL Vanilleextrakt
150 g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver
1 großes Eiweiß
8 Oreo-Kekse (normale Größe)

Zutaten

Schokoladenboden:

25 g Butter
90 g Weizenmehl
20 g ungesüßtes Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
100 g Zucker
1 Ei
75 ml Milch
50 ml kochendes Wasser

Zutaten Füllung:

300 g Frischkäse
120 g Puderzucker
300 ml Sahne
6 normale Oreokekse

Zubereitung Teig:

Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Milch und Vanilleextrakt hinzufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen zugeben und das Eiweiß ebenfalls unterschlagen. Die Kekse zerstoßen und unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 15cm große Springform füllen und ca. 45 Min. bei 175° C Ober/Unterhitze backen. Stäbchenprobe machen!

Backofen auch bei 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Mehl, Kakao, Backpulver und Natron in eine große Schüssel sieben. Zucker, Ei, Butter, Milch und Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 15cm große Springform geben und ca. 30 Min. bei 175° C Ober/Unterhitze backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Zubereitung Füllung:

Frischkäse und Puderzucker verrühren.

Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Frischkäsemasse heben. Kekse wieder zerkleinern und unter 1/4 der Sahne-Frischkäsemasse heben. Damit wird die Torte gefüllt, mit dem Rest wird die Torte außen bestrichen.

Torte zusammensetzen:

Einen hellen Boden auf eine Tortenplatte und bestreicht ihn mit der Hälfte der Oreofrischkäsecreme. Dann legt ihr den Schokoboden drauf und wiederholt den Vorgang. Abschließen kommt der 2. helle Boden als Deckel oben drauf. Nun wird die Torte mit der restlichen hellen Creme bestrichen.