

Oreo Quarkkuchen

- [] Die Sahne in einer separaten Schüssel schlagen und zur Quarkcreme geben. Mit einem Löffel vorsichtig vermischen.
- [] Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.
- [] Danach die Gelatine in heißem Wasser auflösen und zwei Esslöffel Quarkcreme dazugeben. Gründlich vermischen und zum Rest der Quarkcreme gießen.
- [] Zutaten:
- 165 g Oreo Kekse + 10 Oreo Kekse zur Quarkcreme + 6-7 Oreo Kekse zum Dekorieren
 - 40 g Butter
 - 750 g Quark
 - 120 g Puderzucker
 - 3 Tl. Vanillezucker
 - 1 El. Zitronensaft
 - 5 Tl. Gelatine
 - 400 g Sahne (30%)
- [] Die Form mit gemahlenden Keksen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Quarkcreme in die Form legen. 6 Kekse halbieren und in die Sahne stecken.
- [] Vorbereitung:
- 165 g Oreo Kekse in einem Mixer zermahlen. Die Butter auslassen und zu den gemahlenden Keksen geben.
- [] Den Quarkkuchen für die Nacht in den Kühlschrank stellen.
- [] Die gemahlene Kekse mit Butter auf den Boden der Form legen. Die Form für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- [] Zum Schluss 10 Kekse in kleine Stücke brechen. Zur Quarkcreme geben. Mit einem Löffel noch einmal vorsichtig vermischen.