Nah&Frisch



philadelphia.eu/de/rezepte/ Professional

Cookies & Cream Cheesecake

Kuchen & Gebäck Muttertag Schnelle Küche Torten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

200 g OREO Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken. Restliche OREO Kekse nur sehr grob zerbröseln. Philadelphia, Joghurt und Vanille Aroma mit dem Schneebesen vermengen. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia Creme rühren. 100 g der grob zerbröselten OREO Kekse ebenfalls unterrühren. Creme in die Springform füllen; Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Vordem Servieren mit den restlichen OREO Bröseln bestreuen.

Zutaten

- 2 Pkg. OREO Kekse (à 176 g)
- 100 g Butter
- 525 g Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe
- 150 g Vanillejoghurt
- 4 Tropfen Butter-Vanille Aroma
- 1 Pkg. gemahlene Gelatine
- 75 g Zucker