

NEU DENKEN.
MIT VOLLER ENERGIE.

GASAG

Spätikuchen: No Bake Schokoladen Tarte mit Kokossahne - MitVergnügen.de/BackVergnügen für GASAG

ZUTATEN:

Teig

25 Oreos
50g flüssige Butter

Füllung

330 g dunkle Schokolade
200ml Sahne
50g kalte Butter

Kokossahne

1 Dose Kokosmilch

ZUBEREITUNG:

1. Die Oreokekse in einen Mixer geben und gut zerkleinern. Die Butter dazu gießen und noch mal gut mixen.
2. Eine Tarteform einfetten, die Oreomischung hineingeben und fest andrücken.
3. Die Tarteform in den Gefrierschrank stellen, bis die Füllung soweit ist.
4. Für die Füllung einen Topf mit der Sahne und der Butter erhitzen. Kurz aufkochen.
5. Bei Seite stellen und die Schokoladen grob hacken oder in kleine Stücke brechen.
6. Die Schokolade in eine Schüssel geben, die warme Sahne darüber geben und kurz ruhen lassen. Anschließend alles miteinander verrühren.



7. Die Mischung auf den Oreoboden verteilen und gut verstreichen.

8. Ab damit in den Gefrierschrank

9. Die Dose Kokosmilch für mindestens eine Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sich die fettige, dicke Schicht vom Kokoswasser trennt. Wenn ihr die Dose öffnet, dann löffelt vorsichtig die dicke Schicht der Dose aus und gebt diese in eine Schüssel.

10. Mit einem Handrührgerät die Kokoscreme nun so lange aufschlagen, bis sie Linien zieht und mit einem Spritzbeutel auf den Kuchen gegeben werden kann.

11. Den Kuchen wieder aus dem Gefrierschrank holen, die Sahne darauf verteilen und mit Oreostücken servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!