



Oreo-Beeren-Tarte

Zutaten:

Für den Boden:

32 Oreo-Kekse

100 g Butter (geschmolzen)

Für die Füllung:

250 g Brombeeren (frisch oder TK)

250 g Frischkäse

85 g Rohrzucker

250 ml Sahne (gekühlt)

50 ml Kokosmilch

1 EL Kokosraspeln

1 Päckchen Gelatine Fix

Mark einer Vanilleschote

Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

*Zusätzlich: 1 Handvoll Beeren und
3 bis 4 Minzblätter zur Dekoration*

Zubereitung:

1. Für den Teig lasst Ihr zuallererst die Butter langsam bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Zerbröselt währenddessen am besten mit einem Mixer die Oreo-Kekse. Gebt dann die flüssige Butter zu den Kekskrümeln und rührt den Zitronenabrieb unter.
2. Nun legt Ihre Eure Tarteform (am besten eine mit herausnehmbarem Boden) mit Frischhaltefolie aus, sodass Ihr die Tarte später wieder besser aus der Form bekommt. Verteilt nun den Keksteig gleichmäßig in der Form und drückt alles schön fest. Ab damit in die Kühltruhe für mindestens 20 Minuten.
3. Während der Boden für die Tarte in der Kühlung ist, könnt Ihr Euch der Füllung widmen. Als erstes schlagt Ihr die Sahne steif und stellt sie noch für ein paar Minuten im Anschluss in den Kühlschrank.
4. Anschließend solltet Ihr die Brombeeren mit einem Mixstab fein pürieren und im Anschluss durch ein Sieb passieren, um die lästigen Kerne heraus zu sieben. Stellt sie kurz beiseite. Rührt dann Frisch-

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



- käse, Vanillemark, Kokosraspeln und Kokosmilch in einer Schüssel zusammen. Verquirlt alles gut zu einer homogenen Masse und gebt das Brombeerpüree dazu.
5. Jetzt könnt Ihr das Päckchen Gelatine Fix dazugeben und für etwa eine Minute unterrühren.
Dann hebt Ihr die Sahne vorsichtig unter und rührt den Zucker unter.
 6. Zum Schluss gebt Ihr die Frischkäsemasse auf den gut gekühlten Oreo-Boden.
Verteilt alles
gleichmäßig und stelle die Tarte am besten über Nacht in den Kühlschrank.
 7. Am nächsten Tag könnt Ihr die Tarte vorsichtig aus der Form heben und mit Beeren Eurer Wahl und Minzblättern dekorieren.