

Schicht für Schicht zum Glück: Schoko-Oreo-Lasagne

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

100
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Personen

32 Oreo-Kekse
5 Esslöffel geschmolzene Butter
225 g Frischkäse
55 g Zucker
300 ml Schlagsahne
4 Mein Moment Cremepudding (Schokolade)
600 ml Milch
75 g Schokodrops

Besonderes Zubehör

Auflaufform (34 x 22 cm)

vor dem Servieren mit Schokodrops bestreuen.

Im Schoko-Oreo-Himmel! Zerbröselte Oreo-Kekse, eine zarte Frischkäsecreme, ein feiner Schokoladenpudding und zum Schluss eine luftig-lockere Sahnehaube. Okay - und ein paar Schokoladendrops. Aber das war es auch schon. Reicht ja auch, oder?

- 1 -

Oreo-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Mit geschmolzener Butter vermischen und beiseitestellen.

- 2 -

Schokoladenpudding nach Packungsanleitung zubereiten und auskühlen lassen. Frischkäse mit Zucker verrühren.

- 3 -

Oreo-Kekse, Frischkäsecreme und Schokoladenpudding in die Auflaufform schichten, 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Sahne steif schlagen und auf dem Schokoladenpudding verteilen. Schokoladenlasagne 60 Minuten kaltstellen und