

Oreo Tiramisu



Menge	Zutaten	Zubereitung
Oreo- Creme		
2 Pckg.	Oreo Kekse	Die Doppelkekse aufklappen und die Füllung herausschaben.
250 g	Quark	Die Oreofüllung mit dem Quark, Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker verrühren.
250 g	Mascarpone	
80 g	Puderzucker	
1 Pckg.	Bourbon-Vanillezucker	
2 Becher	Sahne	Sahne steif schlagen, etwa ein Viertel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, den Rest unter die Creme ziehen
<p>Fertigstellen: Den Boden einer Dessertform mit den Keksen auslegen, darauf eine Schicht Creme streichen, das Ganze nochmals wiederholen, Sahnerosetten aufspritzen und die restlichen Kekse als Garnierung verwenden. Alternativ kann man die Kekse und die Creme auch in kleine Gläser schichten. Creme kaltstellen und gut durchziehen lassen!</p>		