

Schoko - Schütteltorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Tortenboden, 2 Päckchen Paradiescreme Schoko, 2 Becher Sahne oder Cremefine zum Schlagen, 1-2 Päckchen Sahnesteif, 1 Glas Kirschen.

Die Zubereitung:

Kirschen gut abtropfen lassen und ca. 125 ml Saft dabei auffangen.

Paradiescremepulver, Sahne, Sahnesteif, Kirschen und Kirschsaft in eine Schüssel mit Deckel geben.

Deckel schließen und alles miteinander schütteln.

Es geht sehr schnell, bis sich eine homogene Masse gebildet hat.

Die Masse auf den Tortenboden geben und verteilen.

Den fertigen Kuchen entweder sofort genießen oder im Kühlschrank aufbewahren.

Zur Deko empfehle ich Sahneröschen aus den Fertig-Sahne-Sprüher.