

Mohrenkopf - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Tortenboden, 10 Mohrenköpfe, 250 gr Quark (ohne Sahne!), 2 Becher Sahne, 2 kleine Dosen Mandarinen od. Erdbeeren od. Himbeeren od. Schattenmorellen usw..

Die Vorbereitungen:

Von den Mohrenköpfen die Waffeln entfernen und aufheben!!!

Die Zubereitung:

Die Mohrenköpfe zerdrücken, mit dem Quark mischen. Den Tortenboden mit den Dosenfrüchten belegt. Die Sahne steif schlagen und in der Quark - Mohrenkopf - Mischung einrühren. Diese Creme wird nun über die Früchte auf den Tortenboden gegeben. Die Waffeln der Mohrenköpfe dienen zur Verzierung.