



No bake Spaghetti - Eis- Kuchen

Schwierigkeitsgrad



ca. 16 Stück



30 Minuten
+Kühlzeit

Zutaten

2 Pkg. Paradies Creme Vanille
400 ml Sahne
150 ml Milch
250 g Quark
250 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
2 Pkg. Vanillezucker
Mark von einer Vanilleschote
Eine Prise Salz
Schale einer Zitrone
Ca. 40 Löffelbiskuit
Milch zum Eintunken
500 g gefrorene Erdbeeren
1 EL Zucker
50 ml Wasser
2 EL Speisestärke

Zubereitung

Die Paradies Creme mit der Sahne, Milch, Quark, Mascarpone, beiden Zuckersorten, Vanillemark, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Den Boden der Ofenhexe mit in Milch getunkten Löffelbiskuit auslegen. Die Hälfte der Creme darüber geben und glatt streichen. Noch eine Schicht Löffelbiskuit darüber verteilen. Mit der restlichen Creme abschließen. Erdbeeren mit dem Wasser und Zucker weich dünsten. Speisestärke unterrühren und das Ganze pürieren. Über den Kuchen gießen und glatt streichen. Für ein paar Stunden kalt stellen. Mit weißer Schokolade dekorieren und genießen.

SCAN ME



Stoneware- Grundset



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN