



# No bake Spaghetti - Eis- Kuchen

Schwierigkeitsgrad



ca. 16 Stück



30 Minuten  
+Kühlzeit

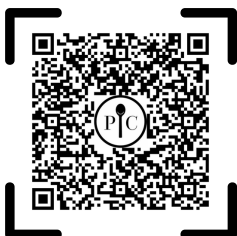
## Zutaten

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