

Zutatenliste

Zwieback Herbst Kuchen

Anzahl	Einheit	Zutat
1	Pack	Der Markenzwieback
2.00	Dosen	Mandarinen
5.00	Blatt	Gelatine
1.00	200 Gr	Frisskäse
8.00	Esslöffel	Zucker
2.00	Packchen	Vanillezucker
2.00	DI	Rahm
100.00	MI	Mandarinenlikör

Zubereitung

Vorbereitung

Gelatine in kaltem Wasser, abtropfen Obst, Saft sammeln, Kuchenform mit Backpapier beschichtet.

Bereitung

Zucker unter Rühren den Quark.

12 Esslöffel Saft zum Kochen bringen, Hitze off der Gelatine zu entfernen und lösen darin unter Rühren hinzufügen, den Quark.

Sahne steif und rühren Sie die Quark. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen mit Mandarinen-Likör und Bindestrich zu mischen, die hierin Markenzwieback gerade genug Wochen auf den Boden der Kuchenform Abdeckung.

Nun ist die gut durchlässigen Mandarinen von der Quarkmasse und die ganze Schöpfung bis Zwieback unten Casting.

Die oberste Schicht besteht wiederum aus getränkten Löffelbiskuits. mindestens 3 Stunden im Kühlschrank