

Fanta®-Kuchen-Dessert

Wer Fanta®-Kuchen mag, wird dieses Dessert lieben. Mit einer Creme aus Mandarinen und Schmand ist es schnell zubereitet und ein erfrischender Genuss.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Gebäck zum Einschichten:

65 g zarte Orangenplätzchen

Zum Tränken:

etwa 6 EL Fanta®

Für die Fanta®-Kuchen-Creme:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

200 g kalte Schlagsahne

150 ml Fanta®

200 g Schmand

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein

Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

gemahlener Zimt

Dr. Oetker Schoko-Zebra-

Röllchen

Wie bereite ich ein leckeres Fanta®-Kuchen-Dessert zu?:

1 Gebäckschicht zubereiten:

Von den Orangenplätzchen einige zum Dekorieren beiseitestellen. Die restlichen grob zerkleinern und gleichmäßig auf Dessertgläser verteilen, mit Fanta® tränken.

2 Fanta®-Kuchen-Creme zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Einige zur Dekoration beiseitestellen. Sahne steif schlagen. Fanta® mit Schmand verrühren, Quarkfein unterrühren. Steifgeschlagene Sahne und Mandarinen unterheben. Creme in die Dessertgläser füllen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Fanta®-Kuchen-Dessert vor dem Servieren mit Zimt bestreuen und mit Orangenplätzchen, Mandarinen und Zebra-Röllchen garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Orangenplätzchen können auch etwa 50 g Löffelbiskuits verwendet werden.

