

Mandarinen-Schichtkuchen im Glas

Thema:	eine kleine süße Verführung
Saison:	Sweets for every day
Besonderheit:	wir haben hier Kuchenreste verarbeitet
Zu Beachten:	man kann auch Biskotten oder Kekse verwenden

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 3-4 Gläser – je nach Größe)

200 g	„Kuchenreste“ (zerkleinert)
1 kl. Dose	Mandarin-Orangen
1	QimiQ Whip Vanille
1 TL	Vanillezucker
n.B.	Amaretto
n.B.	Zucker



Zubereitung

Die Kuchenreste(dazu eignet sich z.B. Gugelhupf, Mürbteig, Blechkuchen – als Alternative auch Biskotten oder Kekse) zerkleinern. Das QimiQ Whip Vanille zu einer festeren Creme aufschlagen und den Vanillezucker dazugeben. Danach die Mandarin-Orangen durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Diese dann je nach Geschmack mit Amaretto und etwas Zucker verfeinern.

Die Gläser werden wie folgt geschichtet. Als unterste Lage werde die Kuchenstücke gegeben und mit 1-2 EL von der Amarettoflüssigkeit beträufelt. Danach werden Mandarinen geschichtet und mit der QimiQ-Vanillecreme bedeckt. Diese Schichtung wird noch 2 mal wiederholt. Zum Abschluss kommt dann noch eine Lage Mandarin-Orangen als Dekoration.

Das Dessert für ein paar Stunden kaltstellen und frisch aus dem Glas genießen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

