

KUCHEN IM GLAS // NO-BAKE

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Kuchenreste fein zerbröseln oder die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Rollholzes (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/teigroller/>) in kleine Stücke zerbrechen.
- 2 Schlagobers aufschlagen, Joghurt, Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft untermischen.
- 3 Die Kuchen- oder Keksbrösel auf 8 Gläser aufteilen und danach die Creme darauf verteilen.

TIPP: Dies geht mit einem Spritzsack (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/spritzbeutel/>) oder einem Eisportionier besonders einfach
- 4 Danach für mindestens eine Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren etwas Erdbeersirup (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/erdbeersirup/>) auf der Creme verteilen und mit frischen Beeren garnieren.



Die Kuchenreste die beim Backen eines Numerb Cakes entstehen können zur Aufbewahrung tiefgefroren und dann mit Hilfe dieses Dessert gut verwertet werden.

Ich geb die Reste am liebsten kurz in den Thermomix (Stufe 5/10 sec) und frier sie dannach schon im bröseligen Zustand ein.



Zutaten

FÜR 8 GLÄSER À 200 ML

- 300 g Kuchen- oder Keksbrösel
- 300 g Schlagobers
- 200 g Topfen
- 200 g Naturjoghurt
- 30 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Zitrone (Saft)
- Erdbeersirup
- frische Beeren