

Schütteltorte



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Tortenboden• eine große oder zwei kleine Dosen Früchte• 2 Becher Schlagsahne• 2 Päckchen Paradiescreme (am besten Vanille für helle und Schoko für dunkle Früchte)• 2 Päckchen Sahnesteif• eine verschließbare Schüssel	<ol style="list-style-type: none">1. Bei Früchten Saft abgießen. Früchte mit Sahne in die Schüssel geben.2. Paradiescreme gleichmäßig darüberstreuen. Schüssel verschließen und so lange Schütteln bis die Masse fest ist.3. Masse auf Tortenboden verteilen.4. Wer möchte, kann den Kuchen noch mit Streuseln, Gummibärchen, Smarties oder Früchten verzieren.

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied