



Mohrenkopftorte

BISQUITTEIG

Zutaten für 1 Torte oder ca. 10 Dessertförmchen

100 g	Mehl
100 g	Zucker
3	Eier
3 El	heisses Wasser
½ TI	Backpulver

Zubereitung

- 1 . Eier mit Zucker und heißem Wasser schaumig rühren
- 2 . Mehl mit Backpulver vorsichtig unterheben
- 3 . In einer Springform ca. 15 Min. bei 175 C° backen

oder man kauft sich einen fertigen Bisquitboden ist viel einfacher

MOHRENKOPF-QUARK MASSE

Zutaten für 1 Torte oder ca. 10 Dessertförmchen

8-10	Mohrenköpfe	meine Vorliebe sind Dubler
250 g	Magerquark	
3.5 dl	Vollrahm	Mit Rahmhalter steif geschlagen
1	Rahmhalter	
	Saisonfrüchte nach belieben	Achtung keine Kiwi verwenden

Zubereitung

- 1 . Von den Mohrenköpfen die Waffelböden abnehmen, zur Seite legen
 - 2 . Schaum und Schokoüberzug mit dem Magerquark in eine Schüssel vermischen
 - 3 . den geschlagenen Rahm unterheben und die Masse ziehen
 - 4 . Dessertgläser ca. 1 cm dicker Bisquitboden hineinlegen, mit den Früchten belegen und die Mohrenkopfmasse darüber verteilen.
 - 5 . die Mohrenkopfböden vierteln und zum Dekorieren der Masse verwenden
 - 6 . ca. 3-4 Stunden kaltstellen, und geniessen.
-