

Mohrenkopftorte

Zutaten:

- 1 Karton Mohrenköpfe (10 bis 12 Stück)
- 500g Magerquark (kein Sahnequark!)
- 1 Schale Erdbeeren oder Himbeeren
- 1 Tortenboden (kann man fertig kaufen: Bisquit, Rühr- oder Mürbeteig, je nach Geschmack)

Löse die Mohrenkopfmassage von den Waffeln ab und gebe sie zusammen mit dem Magerquark in eine Schüssel. Verrühre beides vorsichtig mit einem Mixer.
Wichtig: Schalte den Mixer auf die langsamste Stufe und rühre nicht zu lange, da die Masse sonst zu flüssig wird!

Belege nun den Tortenboden mit Erdbeeren oder Himbeeren und verteile die Quarkmasse darüber. Damit die Masse nicht verlaufen kann, werden die abgelösten Waffeln gleichmäßig auf der Torte verteilt.
Stelle die Torte nun noch für ein paar Stunden in den Kühlschrank, damit die Masse sich festigen kann