

Bumskopf - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Kalt, Quark

Zutaten für: 12 Portionen

1		Biskuitboden mit Rand
12		Bumsköpfe (= Mohrenköpfe)
250	Gramm	Sahnequark
1	Essl.	Zitronensaft
500	ml	Sahne

Anleitung:

Die Böden der Bumsköpfe abschneiden, die Köpfe zerdrücken und mit Quark und Zitronensaft vermischen. Steifgeschlagene Sahne unter die Quarkmasse ziehen.

1 Stunde kalt stellen.

Der Kuchen kann entweder mit den halbierten Böden der Bumsköpfe oder ganz nach Belieben dekoriert werden.