

Ukrainische kleine Kuchen und Torten

Wir brauchen:

Dunklen Biskuit, den wir zerbröseln

250g Butter

1 Vanillezucker

1 Dose Kondensmilch

Kakao oder Kokosflocken



1. Butter, Vanillezucker und Kondensmilch zu einer Creme verrühren.
2. Zerbröselten Biskuit mit der Creme vermengen, dazu am besten die Hände verwenden.
3. Kugeln formen und diese kalt stellen.
4. In Kakaopulver oder Kokosflocken rollen.



Wir brauchen:

hellen Biskuit, den wir zerbröseln

350g Erdbeeren

1 TL Maizena

300g Mascarpone

70g Puderzucker

300g Schlagsahne



1. Erdbeeren mit dem Zucker erwärmen, leicht köcheln lassen und 1 TL Maizena einrühren.
2. Mit dem Mascarpone, dem Puderzucker und der geschlagenen Sahne eine Creme machen.
3. Abwechselnd Biskuitbrösel, Erdbeeren und Sahnecreme in einen Becher oder ein Glas schichten.
4. Am Schluss mit bunten Streuseln oder Beeren dekorieren.