Ölz Mini Marmor Kuchen mit Schwarzwälder Kirschtopping

Sommerliches Dessert mit Vanillecreme & Kirschsirup



Zutaten
2 Stück Ölz Mini Marmor Kuchen
250 g Schlagobers
2 EL Staubzucker
2 TL Sahnesteif
1 TL Vanille Extrakt
2 EL Kirschsirup
2 EL Schokoraspeln
Kirschen

Zubereitungszeit
10 min

1. Vanillecreme zubereiten:
Schlagobers mit Sahnesteif, Vanilleextrakt & Staubzucker cremig schlagen.
In einen Spritzbeutel füllen.

2. Küchlein vorbereiten:
Ölz Mini Marmor Kuchen aus der Verpackung nehmen & auf einem Teller platzieren.
Mit der Vanillecreme dekorativ toppen.

3. Dekorieren:
Einige Schokoraspeln & Kirschen auf die Creme geben.
Zum Schluss ein paar Tropfen Kirschsirup darüberträufeln.

4. Servieren & Genießen:
Fertig ist ein himmlisches Mini-Dessert im Schwarzwälder-Stil – cremig, fruchtig & schokoladig!