

# Fanta®-Kuchen im Glas

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

🕒 bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Guetzi für den Boden:**65 g Bonne Maman Guetzi Galettes  
Fines**Zum Tränken:**

etwa 6 EL Fanta®

**Für die Fanta®-Schnitten-Crème:**175 g Mandarinen (Abtropfgewicht)  
200 ml Schlagrahm (kalt)  
200 g Mascarpone  
150 ml Fanta®  
50 g Quark**Zum Verzieren:**Zimt (gemahlen)  
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen**1 Boden zubereiten:**

Von den Guetzi einige zum Dekorieren beiseitestellen. Die restlichen grob zerkleinern und gleichmässig auf 6 Dessertgläser verteilen, mit Fanta® tränken.

**2 Fanta®-Schnitten-Crème zubereiten:**

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Einige zur Dekoration beiseitestellen. Rahm steif schlagen. Fanta® mit Mascarpone verrühren, Quark unterrühren und schaumig schlagen. Rahm und Mandarinen unterheben. Crème in die Dessertgläser füllen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

**3 Verzieren:**

Fanta®-Schnitten-Dessert vor dem Servieren mit Zimt bestreuen und mit Guetzi, Mandarinen und Zebra Röllchen garnieren.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Anstelle von Bonne Maman Galettes können auch etwa 50 g Löffelbiskuits verwendet werden.