Schüttelkuchen mit Paradiescreme

Zutaten für 12 Stück

- 1 Tortenboden
- 2 Päckchen Paradiescreme (Vanille-Geschmack)
- 600 ml Sahne
- 2 Dosen Mandarinen (klein, Abtropfgewicht je 175 g)
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zum Dekorieren:

- 1 Dose Mandarine
- Minze

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Lege den Tortenboden auf eine Tortenplatte. Öffne die Mandarinen Dosen, lege ein paar als Deko beiseite.
2. Gib die Sahne mit dem Paradiescreme-Pulver, 2 Dosen Mandarinen samt Saft, dem Sahnefest und dem Vanillezucker in eine Tupperschüssel mit Deckel.