



## TORTA KINDER MILCH-SCHNITTE® S POMARANČO

Milch-  
Schnitte®

### Priprava:

30 minuta

### Hlajenje:

2 ure 10 minuta

### SESTAVINE:

- 20 pakiranj Kinder Milch-Schnitte®
- 5 listov želatine
- 200 ml pomarančnega soka
- 1 žlička pomarančne lupine
- 3 žlice mandljevega sirupa
- 200 ml smetane
- Kalup za torto (Ø 26 cm)
- Kalupi za kolačke v obliki zvezdic različnih velikosti

### HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **16**  
Dobljena teža na porcijo: **63 g**  
Kalorična vrednost na porcijo: **197 kcal**

Sadni okus na predvečer božiča: slastna torta s pomarančno kremo na lahki osnovi Milch-Schnitte®.

### NAVODILA:

**1.**

Kalup za torte položimo na krožnik s 14 kosi Kinder Milch-Schnitte®, prečno prerežemo 4 kose Kinder Milch-Schnitte® na polovico in rob kalupa za torte obložimo tako, da je na vrhu vidna krema.

**2.**

Želatino namočimo v 100 ml soka, med mešanjem segrejemo in dodamo preostali sok, pomarančno lupino in sirup. Mešanico soka ohlajamo približno 15-20 minut. Smetano stepemo, da se strdi, in jo dodamo mešanici sokov. Kremo razporedimo po kalupu, ne da bi pokrivali rob z Kinder Milch-Schnitte®.

**3.**

Preostanek Kinder Milch-Schnitte® narežemo na zvezdice, položimo na pomarančno kremo, rahlo pritisnemo in pustimo, da se torta hladi še 2 uri. Torto Kinder Milch-Schnitte® s pomarančo narežemo na kose in postrežemo.