



## KINDER MILCH-SCHNITTE PANNA-COTTA

Kinder  
Milch-  
Schnitte

### Čas priprave:

30 minut

### Hlajenje:

3 ure

### SESTAVINE:

- 6 pakiranj Milch-Schnitte®
- 4 listi bele želatine
- 200 ml smetane
- 300 ml mleka
- 1 strok vanilije
- 2 žlički medu
- 150 g zamrznjenih gozdnih jagod
- 1 zavojček vanilijevega sladkorja
- nekaj svežih jagod

### TUDI:

8 kalupov za Panna-Cotto  
(vsak po 100 ml)

### HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **8**  
Dobljena gramaža na porcijo: **100 g**  
Kalorična vrednost na porcijo: **206 kcal**

Okusna mešanica sadnega mousseja, kreme Panna-Cotta in hladnih Milch-Schnitteja® vam daje idealno sladico, v kateri lahko uživate. Popolno za vse ljubitelje sadja.

### NAVODILA:

**1.**

Želatino namočite v skladu z navodili na pakiranju. Smetano zavrite z mlekom, vaniljevo kašo in medom ter raztopite želatino v mešanici smetane in mleka. Zmes ohladite, dokler se ne začne želirati.

**2.**

Postavite 6 kosov Milch-Schnitte® drug poleg drugega, rahlo pritisnite s kalupom, da dobite skupaj 8 krogov. Preostale kose Milch-Schnitte® drobno seseklajte na kocke. Kocke dajte v kremo Panna-Cotta in napolnite modelčke. Pokrijte s krogi Milch-Schnitte® in pustite, da se hladi približno 3 ure.

**3.**

Gozdne sadeže odmrznite, pretvorite v pire, precedite skozi sito, pustite, da zavre z vaniljevim sladkorjem in dušite približno 5 minut. Panna-Cotto obrnite na majhne krožnike, da bodo krogi Milch-Schnitte® na dnu, in postrezite okrašeno s sadnim pirejem in svežimi jagodami.