



## SIRNA TORTA Z JAGODAMI KINDER MILCH-SCHNITTE

Kinder  
Milch-  
Schnitte

### Čas priprave:

40 minut

### Hlajenje:

2 uri in 30 minut

### SESTAVINE:

- 10 kosov Milch-Schnitte®
- 20 g mlečne čokolade
- 50 g masla
- 120 g čokoladnih piškotov
- približno 500 g manjših jagod
- 1 skodelica stepene smetane (200 ml)
- 2 pakiranji kremnega sira (2 x 200 g)
- 40 g sladkorja
- 3 žlice limetinega soka
- 4 listi bele želatine
- Vejice mete

### PRAV TAKO:

Kalup za torte, papir za peko

### HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **16**  
Dobljena teža na porcijo: **100 g**  
Kalorijska vrednost po porciji: **244 kcal**

Jagode in hladne Milch-Schnitte® v kombinaciji za klasični ameriško sladico.

### NAVODILA:

1.

Čokolado nasekljajte, stopite z maslom in pustite, da se ohladi. Piškote položite v vrečko za zamrzovanje, jih zdobite z valjarjem in zmešajte z mešanico masla in čokolade. Pripravite pekač (Ø 22 cm) in ga obložite s papirjem za peko, v model položite biskvitno in čokoladno mešanico ter pritisnite s hrbtno stranjo žlice, da zmes zbijete. Dno pokrijte z Milch-Schnitte® in postavite v hladilnik za približno 20 minut.

2.

Operite in očistite jagode, jih enakomerno razporedite po vrhu plasti Milch-Schnitte®, pri čemer pustite prostor na robu biskvita, preostale jagode pa postavite na stran. Za kremo stepite smetano. Kremni sir stepemo s sladkorjem in limetinim sokom, dokler zmes ni gladka. Želatino namočite in raztopite v skladu z navodili na embalaži, nato pa vmešajte smetano. Previdno nanesite kremo. Kremo razporedite po jagodah in torto s sirom ohladite za približno 2-3 ure.

3.

Preostale jagode narežite na rezine in jih v obliki pahljače razporedite po torti s sirom. Meto operite, posušite in potrgajte liste. Sprostite obroč na torti, torto okrasite z listi mete, narežite na kose in postrezite.