



MINI TART MILCH-SCHNITTE Z JAGODAMI

Milch-
Schnitte®

Priprava:

30 minut

Hlajenje:

4 ure in 10 minuta

SESTAVINE:

- o 12 kosov Kinder Milch-Schnitte®
- o 270 g jagod
- o 1 čajna žlička vanilijevega sladkorja
- o 4 listi bele želatine
- o Približno 350 g belega fondanta

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **12**
Dobljena teža na porcijo: **81 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **245 kcal**

Okusne tortice iz Kinder Milch-Schnitte® in svežih jagod za vsako priložnost: pripravijo se hitro in preprosto.

NAVODILA:

1.

Pekač (približno 12 x 18 cm) obložite s 6 kosi Milch-Schnitte®. 120 g jagod očistite in operite ter narežite na tanke rezine.

2.

Preostale jagode namažite z vanilijevim sladkorjem. Želatino namočite in raztopite v skladu z navodili na embalaži, nato pa zmešajte z jagodnim pirejem. Rezine jagod vmešajte v pire in jih razporedite po dnu Milch-Schnitt®. Preostalih 6 kosov Milch-Schnitt® pokrijte in postavite v hladilnik za približno 4 ure.

3.

Fondant tanko razvaljajte med folijo. Osnovo razrežite na 12 kosov (približno 4 x 4,5 cm) in pokrijte s fondantom. Okrasite s temno čokolado in svežimi jagodami ter postrezite.