



Čas priprave:

35 minut

Hlajenje:

2 uri

SESTAVINE:

- 4 pakiranj Milch-Schnitte®
- 120 g sira Quark
- ½ zrna vanilije
- 2 žlici grenadina
- 50 ml smetane
- 3 žlice semen granatnega jabolka
- žlica naribane čokolade

TUDI:

kozarci za sladico
(Ø približno 4 cm)

NAVODILA:

1.

Milch-Schnitte® razrežite na 8 krogov (Ø 4 cm). Zmešajte sir Quark z vanilijevim kašo in grenadino ter smetano stepite v trden sneg.

2.

Sneg previdno vmešajte v mešanico sira Quark in grenadina. V zmes vsujte 2 žlice semen granatnega jabolka.

3.

Kozarce za sladice napolnite s 1/3 kreme. Krog Milch-Schnitte® dajte v kozarec in ponavljajte plast kreme, dokler ne porabite mešanice in Milch-Schnitte® ter zaključite s plastjo kreme. Pustite sladico, da se hladi približno 2 uri in postrezite s preostalimi semenami granatnega jabolka, naribano čokolado in po želji okrasite s svežo meto.

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **4**

Dobljena gramaža na porcijo: **93 g**

Kalorična vrednost na porcijo: **228 kcal**