



ORANGEN- STERNCHEN-TARTE MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 2 Std 40 Min

Davon aktiv:

ca. 30 Min

ZUTATEN

für 16 Portionen

- 20 Stück Milch-Schnitte®
- 5 Blatt Gelatine
- 200 ml Orangensaft
- 1 TL Orangenabrieb
- 3 EL Mandelsirup
- 200 ml Sahne

Außerdem:

- Tortenring (Ø 26 cm)
- Stern-Plätzchenausstecher in unterschiedlichen Größen

ZUBEREITUNG

1

Tortenring auf einer Platte mit 14 Stück Milch-Schnitte® auslegen, 4 Stück Milch-Schnitte® einmal längs und einmal quer halbieren und den Rand des Tortenrings so damit auslegen, dass die Creme oben zu sehen ist.

2

Gelatine in 100 ml Saft einweichen, unter Rühren erwärmen und übrigen Saft, Orangenabrieb und Sirup zugeben. Saft-Mischung ca. 15-20 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die Saft-Mischung heben. Orangen-Creme in der Tarte-Mitte verteilen.

3

Übrige Milch-Schnitte® zu Sternen ausstechen, auf die Orangen-Creme legen, leicht andrücken und Tarte weitere ca. 2 Stunden kalt stellen. Orangen-Sternchen-Tarte in Stücke schneiden und servieren.

Portionen:	16
Pro Portion:	63 g
Pro Portion:	197 kcal