



## PETIT-FOURS MIT Milch- Schnitte®

### Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

### Kühlzeit:

ca. 2 Std

## ZUTATEN

für 12 Portionen

- 12 Stück Milch-Schnitte®
- 270 g Erdbeeren
- 1 TL Vanillezucker
- 4 Blatt weiße Gelatine
- ca. 350 g weißer Fondant

## ZUBEREITUNG

1

Einen Backrahmen (ca. 12 x 18 cm) mit 6 Stück Milch-Schnitte® auslegen. 120 g Erdbeeren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

2

Restliche Erdbeeren mit Vanillezucker pürieren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und mit Erdbeerpüree verrühren. Erdbeerscheiben unterheben und auf den Boden aus Milch-Schnitte® verteilen. Mit restlichen 6 Stücken Milch-Schnitte® abdecken und ca. 2 Stunde kalt stellen.

3

Fondant zwischen Folie dünn ausrollen. Boden in 12 Stücke (ca. 4 x 4,5 cm) schneiden und mit Fondant eindecken. Nach Wunsch mit Zartbitterkuvertüre und frischen Erdbeeren garnieren und servieren.

**Portionen:** 12

**Pro Portion:** 81 g

**Pro Portion:** 245 kcal