

# Orangen-Sternchen-Tarte

(16 Stücke)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

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



## Zubereitungszeit:

ca. 2 Stunden 40 Minuten

Davon aktiv: ca. 30 Minuten



## 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.