

# Petit-Fours mit Milch-Schnitte® (12 Stück)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

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



## Zubereitungszeit:

- ca. 40 Minuten
- Kühlzeit: ca. 2 Stunden



## 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.