

Fruchtiges Schichtdessert mit Milch-Schnitte® (15 Stücke)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

20 Stück Milch-Schnitte®
1 kleine Dose Mandarinen (= 314 ml)
je 200 g Erd- und Blaubeeren
ca. 200 g Mangofruchtfleisch
ca. 200 g grüne Trauben
4 Blatt weiße Gelatine
350 g Quark, 40 % Fett
1 Becher saure Sahne (= 150 g)
80 g brauner Zucker
1 TL Limettenabrieb
1 Becher Sahne (= 200 ml)



Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden



Zubereitung:

1. Mandarinen abtropfen lassen. Erd- und Blaubeeren waschen. Erdbeeren putzen und mit Mango in kleine Würfel schneiden. Trauben waschen und mit Mandarinen halbieren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Quark mit saurer Sahne, Zucker, Limettenabrieb und Gelatine verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
2. 10 Stück Milch-Schnitte® in einer Form (ca. 18 x 27 cm) verteilen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden aus Milch-Schnitte® verteilen, die Hälfte der Obstsorten mischen und darauf verteilen.
3. 10 Stück Milch-Schnitte® einschichten und restliche Creme und Obstsorten in folgender Reihenfolge: Erdbeere, Mandarine, Mango, Trauben und Blaubeere streifenförmig einschichten, dabei die Schichtung mit Obst abschließen. Das Schichtdessert ca. 2 Stunden kalt stellen und servieren.