



ovomaltine

OVO

MILCHSCHNITTEN / TRANCHES AU LAIT



## ZUBEREITUNG OVO MILCHSCHNITTEN

### ZUTATEN

#### BISKUIT

180 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
70 g	Ovomaltine Pulver
80 g	Butter, weich
250 ml	Milch

#### FÜLLUNG

100 g	weisse Kochschokolade
300 ml	Vollrahm
2 EL	Zucker

### BISKUIT

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Ovomaltine Pulver in einer Schüssel vermischen, die weiche Butter und Milch hinzugeben und alles mit einem elektrischen Rührgerät schaumig schlagen.
2. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und gleichmässig, dünn ausstreichen.
3. Im Backofen bei 180 °C Umluft für 10 bis 12 Minuten backen, vollständig auskühlen lassen.

### FÜLLUNG

1. Die weisse Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.
2. Vollrahm steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.
3. Etwas geschlagenen Rahm mit der geschmolzenen Schokolade vermischen. Anschliessend die Schokolade nach und nach unter den Rahm heben.

### ZUSAMMENFÜGEN

1. Das ausgekühlte Biskuit halbieren.
2. Eine Biskuihälfte gleichmässig mit der Füllung bestreichen. Mit der zweiten Biskuihälfte bedecken und leicht andrücken.
3. Die Milchschnitten für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Anschliessend in Rechtecke schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

## PRÉPARATION DU TRANCHES AU LAIT OVO

### INGRÉDIENTS

#### GÉNOISE

180 g	de farine
2 cc	de levure chimique
1 pincée	de sel
150 g	de sucre
70 g	de poudre Ovomaltine
80 g	de beurre mou
250 ml	de lait

#### GARNITURE

100 g	de chocolat blanc à pâtisser
300 ml	de crème entière
2 cs	de sucre

### GÉNOISE

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et la poudre Ovomaltine, ajouter le beurre mou et le lait puis battre le tout à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
2. Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et l'étaler jusqu'à obtention d'une couche fine et homogène.
3. Faire cuire au four 10 à 12 minutes à 180 °C (chaleur tournante), puis laisser entièrement refroidir.

### GARNITURE

1. Hacher le chocolat blanc en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie. Réserver et laisser refroidir quelque peu.
2. Battre vigoureusement la crème entière et y incorporer le sucre.
3. Mélanger un peu de crème fouettée avec le chocolat fondu. Ensuite, incorporer petit à petit le chocolat à la crème.

### ASSEMBLAGE

1. Une fois refroidi, couper le biscuit en deux.
2. Étaler la garniture de manière homogène sur une moitié de biscuit. Recouvrir avec la deuxième moitié de biscuit et presser légèrement.
3. Placer les tranches au lait au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
4. Découper ensuite de petits rectangles. Conserver au réfrigérateur.