



TORTE MIT Kinder bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 3 Std

Davon aktiv:

ca. 45 Min

ZUTATEN

für 20 Portionen

Für den Teig:

- ☐ 6 Eier
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 80 g Mehl
- ☐ 20 g Backkakaopulver
- ☐ 20 g Speisestärke
- ☐ 20 g gemahlene Haselnüsse
- ☐ 1 TL Backpulver

Für die Creme:

- ☐ 50 g gehackte Haselnüsse
- ☐ 90 g Zartbitter-Kuvertüre
- ☐ 350 ml Sahne
- ☐ 10 kinder bueno®-Riegel
- ☐ 350 g Quark
- ☐ 2 Päckchen Sahnesteif
- ☐ 30 g weiße Schokolade (Kuvertüre)

Portionen: 20

Pro Portion: 83 g

Pro Portion: 249 kcal

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit 70 g Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit dem übrigen Zucker schaumig schlagen.

2

Dann das Mehl mit dem Kakaopulver, der Stärke, den Haselnüssen und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eiweiß unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben.

3

Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im Backofen ca. 30 Minuten backen. Den Tortenboden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4

Für die Creme die Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und beiseite stellen. Zartbitter-Kuvertüre fein hacken. 100 ml Sahne aufkochen und 60 g der Kuvertüre darin schmelzen. Anschließend die Creme mit Folie abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

5

7 kinder bueno®-Riegel sehr fein hacken und mit Quark verrühren. Die beiseite gestellte Schokoladensahne mit restlicher Sahne und Sahnesteif steif schlagen und unter die Quark-Creme heben.

6

Den Tortenboden 2-mal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und mit einem weiteren 1/3 der Creme bestreichen. Den letzten Boden daraufsetzen, die Torte mit der übrigen Creme ummanteln und den Rand mit den beiseite gestellten Nüssen garnieren.

7

Die übrige Zartbitter-Kuvertüre und die weiße Schokolade auf je einem heißen Wasserbad schmelzen und die Torte mit Kuvertüre-Fäden garnieren. Die kinder bueno®-Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren die Torte mittig mit den drei übrigen kinder bueno®-Riegeln garnieren.