



KINDER SCHOKO-BONS ROĐENDANSKA TORTA



Vrijeme pripreme:

1 sat 25 minuta

Vrijeme hlađenja:

10 sati

SASTOJCI ZA 20 ŠNITA:

- 12 komada Kinder Schoko-Bons (69,6 g)
- 6 jaja (348 g)
- 230 grama šećera
- 100 g brašna
- 75 g kukuruznog škroba
- 1 žličica praška za pecivo (4 g)
- 100 g lješnjaka, mljevenih
- 40 g maslaca, otopljenog
- 200 g vrhnja
- 600 g obranog krem sira
- 1 žličica ekstrakta vanilije (5 g)
- 40 g kaka u prahu
- 60 g šećera u prahu
- Boje za hranu u tri različite boje
- Šarene mrvice za posip

TAKODER:

3x velike zdjele, pjenjača, sito, tava s oprugom Ø 20 cm, gumena lopatica, nož, mali lonac, male zdjele, šarene čačkalice

UPUTE:

1.

Zagrijte pećnicu na 200 ° C (gornja/donja toplina). Za spužvastu podlogu tucite jaja i 100 g šećera pjenjačom otprilike 10-15 minuta dok ne postanu bijela i pjenasta. Zatim dodajte brašno, škrob i prašak za pecivo te mljevene lješnjake. Na kraju dodajte otopljeni maslac i promiješajte do homogene mase.

2.

Podmažite kalup (Ø 20 cm) i obložite ga papirom za pečenje. Ulijte tijesto i pecite oko 30 minuta. Ostavite da se ohladi u kalupu.

3.

Za nadjev umutite vrhnje u čvrst snijeg. Pjenjačom istucite obrani krem sir sa 40 g šećera i ekstraktom vanilije. Dodajte vrhnje. Kremu podijelite u tri zdjelice, a dvije od njih svijetlu i tamnu obojite kakaom u prahu.

4.

Okrenite biskvit, maknite papir za pečenje i izrežite na tri osnove.



5.

Stavite podlogu na tanjur za torte. Odozgo namažite dio najtamnije kreme i po vrhu rasporedite 4 Kinder Schoko-Bonsa prerezana na pola. Na to stavite sljedeću podlogu i na nju namažite $\frac{2}{3}$ druge najlakše kreme. Odozgo rasporedite još 4 prepolovljena Kinder Schoko-Bonsa. Pokrijte zadnjim biskvitom.

6.

Premažite cijelu tortu najsvjetlijom kremom. Zatim, ukasite rođendansku tortu u ombré izgledu posljednjim trećinama dviju tamnijih krema od donje tamne do gornje svijetle (vidi fotografiju).

7.

Pomiješajte šećer u prahu i limunov sok. Zatim ga podijelite u tri zdjele i pomiješajte s bojom za hranu u različitim bojama. Stavite 10 Kinder Schoko-Bons na čačkalice. Zatim, obojajte nekoliko glazurom u boji, višak glazure dobro ocijedite, pustite da se kratko osuši i njome ukasite tortu.

NUTRITIVNA VRIJEDNOST:

Broj dobivenih porcija: **20**
Dobivena gramaža po porciji: **97 g**
Kalorijska vrijednost po porciji: **193 kcal**