Kinder Country-Torte

Die Kinder Country-Torte ist im Nu zubereitet und eine herrlich-süße Versuchung. Ein Rezept, das gut auf Kindergeburtstagen ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

Für den Boden

250 g	Nippon (Puffreis-Schokolade)

Für die Creme

250 g	Topfen
250 g	Mascarpone
200 g	Kondensmilch (gezuckerte)
300 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif

Für die Dekoration

6 Stk.	Kinder Country
Nach Belieben	Rice Krispies (optional)

Zubereitung

1. Für die **Kinder Country-Torte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Nippon in einen weiten Topf geben und unter geringer Hitze zum Schmelzen bringen.

3. Die Masse nun in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und andrücken. Die Form danach in den Kühlschrank stellen.

4. Nun den Topfen, mit der Mascarpone und der gezuckerten Kondensmilch gut verrühren.

5. Dann das Schlagobers mit dem Sahnesteif nach Packungsbeilage aufschlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

6. Die Creme in die Springform geben und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen (besser über Nacht).

7. Vor dem Servieren die Kinder Country grob zerhacken und die Torte damit dekorieren. Optional kann man die Torte auch noch mit Rice Krispies o.ä. dekorativ ausschmücken.

Tipp

Wer keine Nippon für die Kinder Country-Torte bekommt, kann auch Rice Krispies und Schokolade separat nehmen und mit einander vermengen.