Bueno-Torte

Wer Kalorien zählt, sollte die Finger von der Bueno-Torte lassen, denn dieses Rezept ist alles andere als figurschonend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
60 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Creme

250 g	Mascarpone
1 TL	Vanilleextrakt
25 g	Zucker
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
4 Stk.	Kinderriegel (à 21g)

Für den Guss

100 ml	Schlagobers
100 g	Kuvertüre (Vollmilch)

Für die Dekoration

4 Stk.	Kinder Bueno

Zubereitung

1. Für die **Bueno-Torte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker einige Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Danach das Mehl, mit dem Vanillepuddingpulver (gesiebt) hinzufügen und unterheben.

4. Den Teig anschließend in die Form geben, glattstreichen und ca. 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte hinterher komplett auskühlen.

5. Nun die Mascarpone, mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker gründlich verrühren.

6. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und dabei das Sahnesteif einrühren.

7. Dann das Obers unter die Mascarpone-Creme heben.

8. Als nächstes die Kinderriegel mit einem Messer kleinhacken und unter die Creme heben.

9. Danach am besten einen Tortenring um den Boden legen und die Creme darauf gleichmäßig verteilen. Die Torte sollte nun ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen, besser wäre aber über Nacht.

10. Für den Guss die Kuvertüre kleingehackt in eine Schüssel geben. Dann das Schlagobers, in einem Topf, auf dem Herd kurz aufkochen lassen und über die Kuvertüre gießen. Alles so lange verrühren, bis die Kuvertüre vollständig aufgelöst ist.

11. Den Guss anschließend etwas abkühlen lassen und dann gleichmäßig auf der Torte verteilen. Dabei darf auch ruhig etwas an den Seiten der Torte herunterlaufen, denn das ergibt einen schönen optischen Effekt.

12. Letztendlich die Bueno-Riegel in Stücke schneiden und dekorativ auf dem Guss verteilen. Die Torte sollte danach bis zum Verzehr im Kühlschrank gelagert werden.

Tipp

Da die Bueno-Torte von Grund auf schon sehr süß ist, sollte man die Creme am besten nach seinen eigenen Bedürfnissen abschmecken und gegebenenfalls mehr, oder weniger Zucker benutzen.