Kinder-Bueno-Torte

Das Rezept für die schokoladige Kinder-Bueno-Torte wirst du lieben. Eine süße Torte für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

für den Biskuit

6 Stk.	Eier
150 g	Zucker
140 g	Weizenmehl (Type 405)
2 EL	Backkakao
1 Packung	Backpulver

für die Creme

50 ml	Schlagobers
200 g	Kinder Schokolade
150 ml	Schlagobers
200 g	Frischkäse
500 g	Mascarpone
3 EL	Backkakao
3 EL	Staubzucker

für die Dekoration

100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Haselnüsse (gehackt)
250 g	Kinder Bueno

Zubereitung

1. Für die **Kinder-Bueno-Torte** die Eier mit Zucker einige Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, über die Masse sieben und verrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform füllten und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 35 Minuten backen. Zirka 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, von der Form läsen und den Biskuit vollständig auskühlen lassen.

2. Jetzt 50 ml Schlagober mit der Kinderschokolade in einem Topf schmelzen, danach vollständig abkühlen lassen.

3. Das restliche Schlagobers steif schlagen. Die Mascarpone mit Frischkäse, Staubzucker und Kakaopulver verrühren. Den steifen Schlag unterheben.

4. Den Biskuitboden zweimal durchschneiden, den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 3-4 Esslöffel creme bestreichen. Den Vorgang mit den restlichen Böden wiederholen. Abschließend die Kinder-Bueno-Torte mit der Creme bestreichen.

5. Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel die Torte verzieren und mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen.

6. Die Kinder-Bueono-Riegel in Stücke zerteilen und die Torte kurz vor dem Servieren damit belegen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Springform 26 cm



Tipp