

Kinder Pingui-Butterkeks-Torte

Egal zu welchen Feierlichkeiten, das Rezept von der Kinder Pingui-Butterkeks-Torte ist gerne gesehen und erfreut alle Generationen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

Für den Boden

220 g	Butterkekse
110 g	Butter (geschmolzen)

Für die Creme

300 g	Mascarpone
400 ml	Schlagobers
80 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
7 Stk.	Kinder Pingui

Zum Bestreuen

100 g	Butterkekse
-------	-------------

Für die Dekoration

50 g	Vollmilchkuvertüre (oder Zartbitter)
3 Stk.	Kinder Pingui

Zubereitung

1. Für die **Kinder Pingui-Butterkeks-Torte** die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und

zerbröseln. Parallel die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

2. Dann die Butter zu den Bröseln geben und gründlich miteinander verrühren.
3. Nun die Butter-Brösel in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform geben, gleichmäßig verteilen und fest andrücken. Die Form hinterher bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
4. Nun den Mascarpone, den Staubzucker und den Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.
5. Danach das Schlagobers in eine Schüssel geben und steif schlagen.
6. Jetzt das Schlagobers unter die Mascarpone-Creme heben.
7. Nun zunächst die Hälfte der fertige Creme in die Form geben und glatt streichen.
8. Dann 7 Stück von den Kinder-Pinguinen der Länge nach (an der schmalen Seite) halbieren und aneinandergereiht in der Form auslegen.
9. Anschließend die restliche Creme in die Form geben und glatt streichen.
10. Als nächstes die Butterkekse nach belieben zerbröseln und in der Form ausstreuen.
11. Jetzt die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen und die Torte damit verzieren. Die Torte sollte nun mindestens 4-5 Stunden im Kühlschrank ruhen, besser über Nacht.
12. Kurz vor dem Servieren die 3 übrigen Kinder-Pinguine in 12 Stücke schneiden und die Torte damit dekorieren.

Tipp

Die Kinder Pingui-Butterkeks-Torte lässt sich besser schneiden, wenn man das Messer vorher erwärmt.