

Kinderriegel-Torte

Die Kinderriegel-Torte kombiniert lockeren Biskuit, eine cremige Kinderriegel-Mascarpone-Füllung, frische Erdbeeren und einen glänzenden Schokoladenguss zu einem genialen Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

Biskuit

3 Stk.	Eier
90 g	Feinkristallzucker
20 g	Speisestärke
75 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
80 g	Schokotropfen (backfest)

Kinderschokoladen-Creme

14 Stk.	Kinderriegel (300 g)
300 g	Schlagobers
2 TL	San Apart
250 g	Mascarpone
250 g	Frische Erdbeeren

Topping

150 g	Kinderriegel
-------	--------------

für die Deko

150 ml	Schlagobers
--------	-----------------------------

1 TL San Apart

[Erdbeeren](#) (gefriergetrocknet)

Zubereitung

1. Um eine **Kinderriegel-Torte** zu backen, die Eier zusammen mit dem Zucker in einer großen Schüssel 15 Minuten schaumig schlagen, bis eine helle und luftige Masse entsteht. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, über die Eiermasse sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Zum Schluss die Schokodrops behutsam unterheben. Den Biskuitteig in eine gefettete Springform mit 22 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
2. Für die Creme die Kinderriegel in kleine Stücke brechen. 100 ml Schlagobers in einem Topf erhitzen und einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Kinderriegel hinzufügen und einige Minuten stehen lassen. Anschließend alles glatt rühren, bis eine cremige Ganache entstanden ist. Die Ganache vollständig auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Die [Erdbeeren](#) waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Das restliche Schlagobers mit San Apart steif schlagen. Die Mascarpone mit der abgekühlten Kinderriegel-Ganache cremig verrühren. Danach das geschlagene Obers vorsichtig unterheben und zum Schluss die Erdbeerstücke einarbeiten.
4. Den ausgekühlten Biskuit waagrecht in zwei gleich hohe Böden schneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum setzen. Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte für 2,5 bis 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Für den Schokoladenguss weitere Kinderriegel in Stücke brechen und über einem heißen, nicht mehr kochenden Wasserbad schmelzen. Die [Schokolade](#) leicht abkühlen lassen. Den Tortenring vorsichtig entfernen und die geschmolzene Kinderriegel-Schokolade auf der Torte verteilen. Mit einer Winkelpalette so verstreichen, dass die Schokolade dekorativ an den Seiten herunterläuft. Die Torte nochmals kurz kalt stellen, bis der Guss fest geworden ist.
6. Zum Abschluss Schlagobers mit San Apart steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Torte mit Sahnetuffs verzieren. Mit Kinderriegeln und Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Die Kinderriegel-Torte schmeckt gut gekühlt besonders köstlich. Für den perfekten Anschnitt empfiehlt es sich, die Torte etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank zu nehmen.

