KitKat-Torte

Das Rezept von der KitKat-Torte ist grade auf Kindergeburtstagen sehr willkommen. Allein durch die Optik, zaubert sie fast jedem ein Lächeln ins Gesicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

1 Stk.	Klarsichtfolie

Für den Boden

2 Stk.	Eiweiß
2 Stk.	Eigelb
2 EL	Wasser
1 Prise	Salz
75 g	Kristallzucker
75 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver

Für die Creme

1 Packung	Schokoladenpuddingpulver
3 EL	Kristallzucker
500 ml	Milch
3 Blätter	Gelatine (weiß)
150 ml	Schlagobers

Zur Dekoration

1 Stk.	Geschenkband (breit)
2 Packungen	KitKat (Minis)

300 g	Schokolinsen (bunt)

Zubereitung

1. Für die **KitKat-Torte**, den Boden einer 20er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann zuerst den Pudding kochen. Dazu 5-6 EL Milch von den 500ml abnehmen und mit dem Schokoladenpuddingpulver und dem Zucker, zu einer glatten Soße anrühren. Die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen und schon mal die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

3. Jetzt den Topf vom Herd ziehen, die Schoko-Soße einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute wieder auf der heißen Herdplatte kochen lassen. Danach den Topf wieder vom Herd ziehen, die Gelatine ausdrücken und nach und nach unter den Pudding rühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Den Pudding anschließend mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken (damit sich keine Haut bildet) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Nun die Eiweiße mit dem Wasser und dem Salz steif schlagen, und dabei den Zucker einrieseln lassen.

5. Jetzt die Eigelbe einzeln unterrühren. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, auf das Eiweiß sieben und unterheben. Dann den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

6. Als nächstes den Boden einmal waagerecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Platte setzen. Nun einen Tortenring oder ähnliches um den Boden legen.

7. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und unter den Pudding heben. Danach 2/3 der Puddingcreme auf den Boden geben, die andere Biskuithälfte daraufsetzen und leicht andrücken. Dann die restliche Puddingcreme auf dem Biskuit verteilen und glatt streichen. Die Torte sollte nun für ca.1- 2 Stunden in den Kühlschrank.

8. Zum Schluss die Torte aus dem Ring lösen, die KitKats eng um die Torte stellen und mit etwas Geschenkband zusammenbinden. Die bunten Schokolinsen noch auf der Torte verteilen und fertig.

Tipp

Für die KitKat-Torte kann man an Stelle von Schokoladenpudding auch Vanillepudding als Füllung nehmen.