



TORTA S KINDER BUENO



ČAS PRÍPRAVY:

3 hodiny



PRÍSADY:

- 6 vajec
- 100 g cukru
- 80 g múky
- 20 g kakaového prášku
- 20 g škrobu
- 20 g mletých lieskových orieškov
- 1 lyžička prášku do pečiva
- 50 g sekaných lieskových orieškov
- 90 g jemne horkej čokoládovej polevy
- 350 ml smotany
- 10 tyčínok Kinder Bueno
- 350 g tvarohu
- 2 stužovače šľahačky
- 30 g bielej čokolády (polevy)



POSTUP:

1. Oddelíme bielky od žĺtkov. Bielky so 70 g cukru vyšľaháme do tuhého snehu. Žĺtky so zvyšným cukrom vymiešame do peny.
2. Zmiešame múku s kakaovým práškom, škrobom, lieskovými orieškami, práškom do pečiva a postupne pridávame striedavo sneh a žĺtkovú penu.
3. Rúru rozohrejeme na 180 °C (teplovzdušnú rúru na 160 °C). Formu (Ø 26 cm) vyložíme papierom na pečenie, nalejeme cesto a pečieme asi tridsať minút. Tortový korpus necháme vychladnúť na mriežke.
4. Lieskové oriešky nasucho opražíme na panvici a dáme bokom. Jemne horkú polevu nasekáme na jemné kúsky. Sto mililitrov smotany privedieme do varu a rozpustíme v nej 60 g polevy. Krém prikryjeme fóliou a necháme asi pol hodiny chladnúť.
5. Sedem tyčínok Kinder Bueno nakrájame na jemné kúsky a vmiešame do tvarohu. Smotanu s čokoládou zmiešame so zvyšnou smotanou a so stužovačom a vyšľaháme dotuha. Vmiešame do tvarohového krému.
6. Tortový korpus dvakrát vodorovne rozrežeme. Spodný diel položíme na tortový podnos a potrieme tretinou krému. Teraz príde na rad druhý diel korpusu, ktorý opäť potrieme tretinou krému. Nasadíme posledný diel korpusu, celú tortu potrieme zvyšným krémom a ozdobíme upraženými lieskovými orieškami.
7. Zvyšnú jemne horkú čokoládovú polevu a bielu čokoládu rozohrejeme vo vodnom kúpeli a tortu ozdobíme čokoládovými prúžkami. Tortu necháme asi hodinu chladiť. Pred podávaním zdobíme zvyšnými tyčinkami Kinder Bueno.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY:

Počet porcií: 20

Hmotnosť jednej porcie: 83 g

Energetická hodnota jednej porcie: 249 kcal