



KINDER MAXI HLADNA TORTA

Kinder.
maxi

Vrijeme pripreme:

30 minuta

Vrijeme hlađenja:

1 sat

SASTOJCI:

- 150 g keksa s maslacem
- 80 g otopljenog maslaca
- 10 Kinder Maxi prutića
- 500 g Quark svježeg sira s malo masnoće (<10% masti u suhoj tvari)
- 2 pakiranja vanilin šećera
- 100 g vrhnja
- 1 Kinder Maxi prutić
- 1 naranča, svježa
- 5 jagoda
- 1 stabljika matičnjaka

TAKODER:

Kalup za tortu (Ø 26 cm)

NUTRITIVNA VRIJEDNOST:

Broj dobivenih porcija: **14**
Dobivena gramaža po porciji: **86 g**
Kalorijska vrijednost po porciji: **240 kcal**

UPUTE:

1.

Sitno nasjeckajte kekse s maslacem i umijesite zajedno s maslacem u zdjeli. Dno kalupa za tortu obložite papirom za pečenje i ravnomjerno utisnite smjesu za biskvit u kalup (Ø 26 cm) i ravnomjerno rasporedite.

2.

Nasjeckajte 10 Kinder Maxi prutića na sitne komade. Stavite Quark sir u posudu, dodajte vanilin šećer i nasjeckane prutiće. Stavite kremu u posudu, ručnim mikserom miješajte dok ne postane čvrsta i preklopite. Stavite kremu na dno i zagladite.

3.

Nasjeckajte preostali prutić, ukasite tortu jagodama, Kinder Chocolate i matičnjakom te poslužite.

SAVJET

Prilikom otvaranja Quark svježeg sira, temeljito odlijte sirutku