



SIRNA TORTA KINDER MAXI® I NEW YORK

Kinder.
maxi

Priprava:

1 ura 5 minuta

Hlajenje:

10 minuta

SESTAVINE:

- 8 ploščic čokolade Kinder Maxi®
- 200 g polnozrnatih keksov
- 80 g stopljenega masla
- 3 jajca
- 50 g sladkorja
- 250 g sirčka Quark z malo maščobe
- 200 g kremnega sirčka
- 40 g vaniljevega praška za puding
- 60 ml limonovega soka (sok 1 limone)
- Sol
- Maslo za namazati kalup

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **16**
Dobljena teža na porcijo: **70 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **231 kcal**

Sirna torta Kinder Maxi® New York – popolna kombinacija! Preprosto jo specite in se prepričajte o kremastem, čokoladnem okusu.

NAVODILA:

1.

Polnozrnatne piškote zmeljemo ali nadrobimo in zmešamo s stopljenim maslom. Zmes damo v kalup in pritisnemo, da se enakomerno porazdeli po celotnem kalupu.

2.

Na zmes postavimo 4 ploščice čokolade Kinder Maxi® v obliki križa. Preostale 4 ploščice čokolade Kinder Maxi® razrežemo in razporedimo kot ventilator v prostore med njimi. Nekaj koščkov čokolade si pustimo ter jih grobo nasekljamo in shranimo v hladilniku.

3.

Pečico segrejemo na 180 °C. Ločimo jajca in beljake stepemo s ščepcem soli in približno polovico sladkorja, da se strdijo. V drugi skledi zmešamo rumenjake z nemastnim kremnim sirčkom Quark, vaniljevim praškom za puding, limoninim sokom in preostalim sladkorjem. Dodamo beljake.

4.

Mešanico razporedimo po piškotni podlagi. Pečemo približno 40 minut. Ko se čas peke zaključi, pustimo torto še 10 minut stati v pečici. Pred okrasitvijo pustimo, da se popolnoma ohladi, nato pa razporedimo preostale koščke čokolade Kinder Maxi® po vrhu.