



## HLADNA TORTA KINDER MAXI

Kinder.  
maxi

### Čas priprave:

30 minut

### Hlajenje:

1 ura

### SESTAVINE:

- o 150 g piškotov z maslom
- o 80 g stopljenega masla
- o 10 palčk Kinder Maxi
- o 500 g kremnega sirčka Quark (<10% maščobe v suhi snovi)
- o 2 pakirani vaniljevega sladkorja
- o 100 g smetane
- o 1 palčka Kinder Maxi
- o 1 pomaranča, sveža
- o 5 jagod
- o 1 steblo melise

### PRAV TAKO:

Tortni kalup (Ø 26 cm)

### HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **14**  
Teža, dobljena na porcijo: **86 g**  
Kalorična vrednost na porcijo: **240 kcal**

### NAVODILA:

1.

Maslene piškote na drobno nasekljamo in skupaj z maslom zgnemo v posodi. Dno tortnega modela obložite s papirjem za peko in enakomerno vtisnite mešanico piškotov v model (Ø 26 cm) ter enakomerno porazdelite.

2.

Sesekljajte 10 palčk Kinder Maxi na majhne koščke. V posodo dajte kremni sirček Quark, dodajte vaniljev sladkor in sesekljane palčke. Kremo dajte v skledo, mešajte z ročnim mešalnikom, dokler se ne strdi in preklopite. Kremo dajte na dno in zgladite.

3.

Preostalo palčko nasekljajte, torto okrasite z jagodami, Kinder čokolado in meliso ter postrezite.

### NASVET

Ko odprete kremni sirček Quark, sirotko temeljito odlijete.