



RUSKA TORTA S ČOKOLADICO KINDER MAXI



Čas priprave:

1 ura

SESTAVINE:

ZA TEMNO TESTO:

- 300 g moke (tip 405)
- 25 g kakava v prahu
- 2 žlički sode bikarbone
- 5 palčk Kinder Maxi
- 135 gramov sladkorja
- 1 paket vaniljevega sladkorja
- 130 g masla
- 1 jajce (velikost M)

ZA SVETLO TESTO:

- 665 g kremnega sirčka Quark
- 3 jajca (velikost M)
- 1 paket pecilnega praška
- 165 gramov sladkorja
- 2 pakiranji vaniljevega sladkorja
- 250 g masla

PRAV TAKO:

Posode, sito, nož, deska, lonec, štedilnik, ročni mešalnik, valj, pečica, pekač, papir za peko

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **32**
Teža, dobljena na porcijo: **63 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **210 kcal**

NAVODILA:

1.

Za temno testo zmešajte moko s kakavom v prahu in pecilnim praškom ter vlijte v skledo. Čokoladice Kinder Maxi nasekljajte in v posodi stopite nad paro. Dodajte sladkor, vaniljev sladkor, stopljeno maslo in jajca ter zmešajte z mešalnikom.

2.

Nato testo z rokami na kratko pregnetite na rahlo pomokani delovni površini. Dve tretjini testa razvaljajte na pekaču. Segrejte pečico (zgornji / spodnji grelec: 200°C / ventilacijska: 175°C).

3.

Za svetlo testo v skledo dajte kremni sirček Quark, jajca, smetano v prahu, sladkor in vaniljev sladkor. V manjši ponvi stopite maslo in vmešajte v svetlo testo. Na temno testo razporedite svetlo testo in ga zgladite. Preostalo temno testo nasekljajte na majhne koščke in jih razporedite po svetlem testu.

4.

Torto pečemo približno 30 minut na srednji rešetki v pečici.