



ROJSTNODNEVNA TORTA KINDER SCHOKO-BONS®



Priprava:

85 minuta

Hlajenje:

10 ure

SESTAVINE:

- 18 kosov Kinder Schoko-Bons (104,4 g)
- 6 jajc (348 g)
- 230 sladkorja
- 100 g moka
- 75 g koruznega škroba
- 1 žlička pecilnega praška (4 g)
- 100 g mletih lešnikov
- 40 g masla, stopljenega
- 200 g smetane za stepanje
- 600 g kremnega sira
- 1 žlička ekstrakta vanilije (5 g)
- 40 g kakava v prahu
- 60 g sladkorja v prahu
- Jedilne barve v treh različnih barvah
- Pisane mrvice za posip

POTREBUJEMO TUDI:

3 velike sklede, penovka, sito, ponev s premerom Ø 20 cm, gumijasta slaščičarska lopatica, nož, lonček, skledčke, pisani zobtrebci

NAVODILA:

1.

Pečico segrejte na 200 °C. Za gobasto podlago stepajte jajca in 100 g sladkorja z metlico približno 10–15 minut, dokler ne postanejo bela in penasta. Nato dodajte moko, škrob in pecilni prašek ter mlete lešnike. Na koncu dodajte stopljeno maslo in mešajte do homogenosti.

2.

Pripravite model (Ø 18 cm) in ga obložite s papirjem za peko. Vlijte testo in pecite približno 30 minut. Pustite, da se ohladi v kalupu.

3.

Za nadev stepite sladko smetano v čvrst sneg. Posneti kremni sir z metlico stepite s 40 g sladkorja in vaniljevim ekstraktom. Dodajte stepeno smetano. Kremo razdelite v tri sklede, dve izmed njih, svetlo in temno, pa obarvajte s kakavovim prahom.

4.

Biskvit obrnite, odstranite papir za peko in ga razrežite na tri plasti.



5.

Prvi biskvit položite na tortni krožnik. Po vrhu namažite $\frac{2}{3}$ najtemnejše kreme in na vrh razporedite 4 Kinder Schoko-Bonsa, prerezane na pol. Nanj položite naslednjo plast biskvita in nanj razporedite $\frac{2}{3}$ ostale svetle kreme. Na vrh razporedite še 4 razpolovljene Kinder Schoko-Bone. Pokrijte z zadnjo plastjo biskvita.

6.

Celo torto premažite z najsvetlejšo kremo. Nato rojstnodnevno torto okrasite v ombre videzu z zadnjimi tretjinami dveh temnejših krem od spodnje temne do zgornje svetle (glejte fotografijo).

7.

Zmešajte sladkor v prahu in limonin sok. Nato ga razdelite v tri skledе in zmešajte z barvami za živila v različnih barvah. Na zobotrebce položite 10 Kinder Schoko-Bons. Nato jih nekaj pobarvajte z barvno glazuro, odvečno glazuro dobro odcedite, pustite, da se na kratko posuši in z njo okrasite torto. Zaključite z barvnimi mrvicami.

Dober tek!

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **20**
Dobljena teža na porcijo: **97 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **193 kcal**