



TORTA S KINDER BUENOM

Kinder
bueno

Čas priprave:

3 ure

SESTAVINE:

- 6 jajc
- 100 g sladkorja
- 80 g moka
- 20 g kakava v prahu
- 20 g koruznega škroba
- 20 g mletih lešnikov
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 90 g kuverture iz temne čokolade
- 350 ml smetane za stepanje
- 10 pakiranj Kinder Bueno®
- 350 g kremnega sirčka Quark
- 1 pakiranje kremnih stabilizatorjev
- 30 g bele čokolade (kuvertura)
- 50 g sesekljanih lešnikov

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **20**
Dobljena teža na porcijo: **83 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **249 kcal**

Okusna kombinacija hrustljavih lešnikov, kreme iz kremnega sira Quark in Kinder Buena®. Torta, ki navduši ne samo vizualno, ampak tudi z okusom.

NAVODILA:

1.

Za testo ločite jajca in beljake stepajte s 70 g sladkorja, dokler ne postanejo čvrsti. Rumenjake stepajte preostalim sladkorjem, dokler ne postanejo penasti.

2.

Nato zmešajte moko s kakavovim prahom, škrobom, lešniki in pecilnim praškom ter izmenično vmešajte beljake v mešanico rumenjaka in sladkorja.

3.

Pečico segrejte na 180 °C (ventilacijska pečica: 160 °C). Zmes vlijte v pekač (Ø 20 cm), obložen s papirjem za peko, in pecite v pečici približno 30 minut. Pustite, da se biskvit ohladi na rešetki.

4.

Lešnike popecite v ponvi in jih dajte na stran za končno dekoracijo. Temno čokoladno kuverturo drobno sesekljajte. Zavrite 100 ml smetane in v njej raztopite 60 g kuverture. Nato kremo pokrijte s folijo in pustite, da se ohladi na sobni temperaturi.

5.

7 paketov Kinder Bueno® zelo drobno nasekljajte in zmešajte s skuto Quark. Čokoladno kremo stepite s preostalo smetano za stepanje – 250 ml, nato pa vmešajte kremno kremo Quark.

6.

Biskvit za torto dvakrat vodoravno prerežite. Spodnjo plast biskvita položite na tortni krožnik in namažite 1/3 kreme. Nanjo položite drugo plast biskvita in premažite z drugo 1/3 kreme. Nanjo položite zadnjo plast biskvita, torto premažite preostalo kremo in rob okrasite s predhodno popečenimi lešniki.

7.

Preostanek temno čokoladne kuverture in bele čokolade stopite nad vročo vodno kopeljo in torto okrasite z nitmi iz kuverture. Hladite torto Kinder Bueno® približno 1 uro. Pred serviranjem torto okrasite s tremi preostalimi pakiranjmi Kinder Bueno®.