



NOGOMETNA TORTA KINDER MILCH-SCHNITTE

Kinder
Milch-
Schnitte

Čas priprave:

35 minuta

Hlajenje:

3 ure

SESTAVINE:

- 2 jajci
- 30 g sladkorja
- 30 g moka
- 10 g koruznega škroba
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 4 kosi Milch-Schnitt®
- 100 g borovnic (svežih ali zamrznjenih)
- 200 g smetane
- 200 g sira Quark, 20% maščobe
- 150 g jogurta, 3,5% maščobe
- 2 žlici limetinega soka
- 1 zavojček vaniljevega sladkorja
- 2 paketa agar agarja (10 g)

PRAV TAKO ŠE:

1 pekač (Ø 20 cm, približno 1,5 l)

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **10**
Dobljena teža na porcijo: **99g**
Kalorična vrednost na porcijo: **202 kcal**

NAVODILA:

1.

Jajca za biskvi ločite, beljake stepajte z 20 g sladkorja, da se strdijo. Rumenjake stepite s preostalim sladkorjem, dokler ne postanejo penasti. Moko, škrob in pecilni prašek zmešajte, presejte in izmenično z beljaki dodajajte v rumenjake. Zmes vlijte v model (Ø 20 cm), obložen s papirjem za peko, in pecite v ogreti pečici pri 180 °C (z ventilatorjem pri 160 °C) približno 15-20 minut. Piškote pustite, da se ohladijo na rešetki.

2.

3 kose Milch-Schnitte® prepolovite in razpolovite polovice v obliki polja na nogometni žogi. Preostale kose razrežite z drugim kosom Milch-Schnitte®, ki je ostal, na majhne kocke, in jih postavite na stran. Borovnice operite, naredite iz njih pire in jih prav tako dajte na stran. Smetano stepite v stepeno smetano, vmešajte sir Quark, jogurt, limetin sok in vaniljev sladkor. Agar agar raztopite v skladu z navodili na embalaži, zmešajte z mešanico sira Quark in dajte v kremo.

3.

Vzemite okroglo skledo, ki ste jo predhodno obložili s prozorno folijo, nato pa jo obložite s petkotniki iz Milch-Schnitte® in premažite s polovico kreme. Na stran dajte 2 žlici smetane. Borovničev pire in kocke Milch-Schnitte® zmešajte s preostalo kremo in položite v skledo s torto. Pokrijete s piškotom in postavite v hladilnik za približno 3 ure. Posodo Milch-Schnitte® obrnite na krožnik za torte, odstranite folijo in premažite vidne robove s kremo, ki ste jo pustili ob strani. Če želite, z nožem narišite videz nogometne žoge in torto postrezite.

NASVET:

Namesto agar agarja lahko kremo pripravimo tudi s 5 listi raztopljene želatine.