

Kleine Kinder-Riegel®-Torte

10 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

24 Kinder-Riegel®

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

150 g glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

50 g flüssige Butter

vorbereitete, gehackte Kinder-

Riegel®-Stücke

Füllung:

200 ml flüssiges Schlagobers

1 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

50 g flüssige Vollmilch-Kuvertüre

Zum Verzieren:

Kinder-Riegel®

1 Zum Vorbereiten:

Von den Kinder-Riegeln® jeweils eine Rippe abbrechen und grob hacken.

2 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Butter und den Kinder-Riegel®-Stücken mit dem Kochlöffel unterheben.

3 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

5 Füllung:

Schlagobers mit Gelatine fix steif schlagen und den Vanillin-Zucker unterrühren. Die Kuvertüre unterheben. Ca. 1/3 der Füllung auf dem unteren Tortenboden verteilen, den mittleren Tortenboden auflegen. Den Vorgang wiederholen. Die übrige Füllung auf dem Tortenoberteil und seitlich der Torte gleichmäßig verstreichen.

6 Zum Verzieren:

Die Kinder-Riegel® an den Tortenrand drücken. Übrige Schokostückchen auf der Torte verteilen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.