





Kleine Kinder-Riegel®-Torte

Eine kleine Torte mit Kinder-Riegeln® und einer sahnigen Füllung.

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Biskuitteig:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 24 Kinder-Riegel®

1 Vorbereiten:

Von den 24 Kinder-Riegeln® jeweils ein Stückchen abbrechen und grob hacken. Butter zerlassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, dann Butter kurz unterrühren. Zuletzt etwa die Hälfte der Schokostückchen unterheben. Teig in der Form verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen, dann Vanillin-Zucker unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre auf die Sahne geben und mit einem Teigschaber unterheben. Etwa 1/3 der Füllung gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen, mittleren Boden auflegen und andrücken. Ein weiteres Drittel der Füllung darauf verteilen, den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Füllung darauf und am Rand der Torte verteilen und gleichmäßig verstreichen.

4 Verzieren:

Kinder-Riegel® an den Rand der Torte drücken. Übrige Schokostückchen auf der Torte verteilen und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Biskuitboden lässt sich gut am Vortag zubereiten oder auch einfrieren.