

Kinderriegel Torte

Von Kuchenfee

Heute zeige ich euch ein unwiderstehliches Rezept für eine Kinderriegel Torte, die eure Geschmacksknospen verzaubern wird. Diese himmlische Kreation kombiniert einen fluffigen Vanille-Schoko-Biskuitboden mit einer cremigen Kinderriegel-Frischkäsecreme. Aber das ist noch nicht alles! Ihr könnt dieses Rezept auch mit Kinderschokolade anstelle von Kinderriegeln zubereiten, um einen anderen Geschmackstwist zu erhalten.

In diesem Video nehme ich euch Schritt für Schritt mit und zeige euch alle Kniffe und Geheimnisse, um die perfekte Kinderriegel Torte zu zaubern. Vom Backen des Biskuitbodens bis zur Zubereitung der unwiderstehlichen Frischkäsecreme - ich teile alle wichtigen Details und gebe euch wertvolle Tipps entlang des Weges. Ihr werdet sehen, wie einfach es ist, diese delikate Torte selbst zu machen.

Diese Kinderriegel Torte eignet sich perfekt für Geburtstagsfeiern, besondere Anlässe oder einfach als verwöhnende Leckerei für euch und eure Lieben. Stellt euch nur mal vor, wie eure Gäste vor Freude strahlen, wenn sie diesen Gaumenschmaus serviert bekommen!

Ich freue mich, euch dieses Rezept vorstellen zu dürfen und hoffe, dass es euch inspiriert, eure eigenen Backkünste auszuprobieren. Vergesst nicht, das Video zu liken, zu kommentieren und zu teilen, wenn es euch gefällt. Lasst uns gemeinsam in die Welt der süßen Verführungen eintauchen und diese magische Kinderriegel Torte erschaffen!

Also schnappt euch eure Zutaten, stellt den Backofen auf die richtige Temperatur und lasst uns beginnen. Lasst uns gemeinsam den Geschmack von Kinderriegeln oder Kinderschokolade in eine wundervolle Torte verwandeln. Viel Spaß beim Backen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	3 Std. 30 min	n/a	3 Std. 35 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x Eier, M

M

110 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

120 g Mehl

1 Msp Backpulver

20 g Schokotröpfchen

Optional!

KINDERRIEGEL CREME

15 x Kinderriegel

etwa 315g

100 ml Sahne

150 ml Sahne

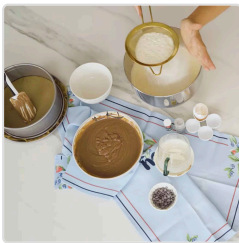
200 g Frischkäse

1 Paket Sahnesteif

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02** Eier mit Zucker, Salz & Vanillinzucker rund 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Wichtig ist, dass die Eier auf Raumtemperatur sind.
- 03** Mehl mit Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben, vorsichtig unterheben und in die Springform geben. Nach Wunsch die Schokotröpfchen mit dem Mehl unterheben.



- 04** Die Masse in die Springform geben und im Ofen etwa 25 Minuten goldig ausbacken, dann in der Springform auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
- 05** Während des Biskuit im Ofen ist, die Ganache vorbereiten.
- 06** Sobald der Biskuit auf Raumtemperatur ist, kann er aus der Springform gelöst und einmal waagrecht halbiert werden.

Werkzeuge

Springform 22 cm

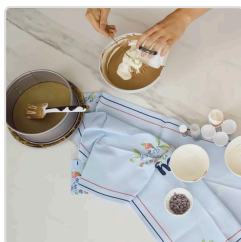
Schneebeesen

Spritzbeutel

Waage

2. KINDERRIEGEL CREME

- 01** Für die Ganache die 100 ml Sahne in der Mikrowelle oder im Topf erhitzen bis sie fast kocht, dann über die grob gehackten Kinderriegel geben und 5 Minuten ziehen lassen. Nach 5 Minuten gründlich verrühren.



- 02** Sollten immernoch Schokostücke in der Ganache sein, kann in der Mikrowelle in 10 Sekunden interhalten etwas nachgewärmt werden.
- 03** Ist die Ganache geschmeidig und frei von Stückchen, sollte sie abgedeckt auf Raumtemperatur kommen.
- 04** Den Frischkäse einmal kurz verrühren, sodass er nicht mehr so kompakt ist und dann mit der restlichen Sahne aufschlagen. Zum Schluss das Sahnesteif einschlagen.
- 05** Um die Ganache unter die Frischkäse Creme zu ziehen, muss sie auf Raumtemperatur sein.
- 06** Etwa die Hälfte der Creme nun auf den ersten Boden geben, vorher die Springform wieder darum stellen, glatt streichen, zweiten Boden auflegen, restliche Creme auftragen und erneut glatt streichen, dann mindestens drei Stunden im Kühlschrank lagern.



3. TORTE DEKORATION

- 01** Die Springform entfernen. Die Sahne streif schlagen und in einen Spritzbeutel geben.
- 02** Etwas Backkakao oder Kakaopulver auf die Oberfläche der Torte sieben, die Sahne als Tatzen oder Rosetten aufspritzen und mit halbierten Kinderriegeln dekorieren.

