

BUENO TORTE / OHNE BACKEN / EISTORTE / ICE CREAM CAKE



Im Sommer essen wir total gerne Eistorten oder No Bake Torten. Diese hier habe ich mit KINDER Bueno zubereitet. Der Boden ist crunchy und die Creme schön schokoladig, nussig, eben wie Kinder Bueno. Die Torte ist total schnell zubereitet und sieht mit den Schokoladenriegeln dekoriert echt toll aus. Zuerst wollte ich sie als Dreieck-Torte zubereiten, habe mich dann aber doch für die runde Variante entschieden.



Zubereitungszeit

25 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

CRUNCH BODEN

Schmelz die Butter, zerkleinere die Butterkekse und verrühre alles mit dem Kakao. Stelle einen Backring auf 20 cm Durchmesser ein und setze ihn auf einen mit Backfolie oder Backpapier belegten Tortenretter. Fülle die Masse ein und drücke sie fest. Lasse den Boden im Kühl- oder Gefrierschrank in etwa 10 Minuten festwerden.

CRUNCH-BODEN:

- 120 g** Butter
- 180 g** Kekse
- 25 g** Kakao

BUENO CREME

Schneide die Kinder Bueno Riegel so an beiden Enden ab, dass jeweils 1,5 „Kästchen“ weggeschnitten werden. 28 dieser Anfangs- und Endstücke benötigst du später für die Dekoration. Zerdrücke nun die abgeschnittenen Innenstücke und die restlichen Buenos grob und fein. Rühre die Mascarpone, Sahne und das San-apart hinzu und schlage die Creme steif. Fülle sie in den Tortenring ein. Lege, wenn du möchtest, noch 3 Bueno Riegel zwischen die Creme. Streiche die Creme glatt und stelle die Torte für 2 Stunden in den Kühlschrank oder für 1 Stunde ins Gefrierfach. Entferne den Tortenring. Setze die Torte auf eine Tortenplatte. Erwärme die Kuvertüre in zwei verschiedenen Gefrierbeuteln und schmelz sie. Schneide jeweils eine Spitze ab und lasse die Kuvertüre in dünnen Streifen über die Torte laufen. Setze die restlichen, abgeschnittenen Bueno-Anfangs- und Endstücke mit der Schnittkante nach unten an den Rand der Torte. Verwende bei Bedarf etwas Kuvertüre zum Kleben.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BUENO CREME:

- 24** Kinder Bueno
- 250 g** Mascarpone
- 250 g** Sahne
- 5 TL** San-apart

FÜLLUNG UND DEKORATION:

- 3** Kinder Bueno
- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 50 g** Vollmilchkuvertüre