



Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig: 170g Butter, 6 Eier, 170g Zucker, 100g Mehl, 20g Backkakaopulver, 20g Speisestärke, 50g gemahlene Haselnüsse, 1 TL Backpulver; **Für die Creme:** 70g gehackte Haselnüsse, 130g Zartbitter-Kuvertüre, 400ml Sahne, 15 kinder bueno®-Riegel, 400g Mascarpone, 40 ml Trinkschokolade, 2 Päckchen Sahnesteif, 30g weiße Schokolade (Kuvertüre); **Außerdem:** Spritzbeutel mit sehr großer Sterntülle



Zubereitungszeit

3 Stunden (davon 45 Minuten aktiv)

Zubereitung



1 Für den Teig die Butter schmelzen und beiseitestellen.



2 Die Eier trennen und das Eiweiß mit 100g Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit dem übrigen Zucker schaumig schlagen.



3 Dann das Mehl mit dem Kakaopulver, der Stärke, den gemahlten Haselnüssen und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eiweiß unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben.



4 Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Die warme Butter zum Teig geben und zügig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im Backofen ca. 30 Minuten backen. Den Tortenboden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



5 Für die Creme die Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und beiseitestellen.



6 Zartbitter-Kuvertüre fein hacken. 150ml Sahne aufkochen und 100g der Kuvertüre darin schmelzen.



7 Anschließend die Creme mit Folie abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.



8 12 kinder bueno®-Riegel sehr fein hacken und mit dem Mascarpone und der Trinkschokolade verrühren. Die Schokoladensahne mit der restlichen Sahne und dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.





Den Tortenboden 2-mal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit $\frac{1}{3}$ der Creme bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen. Den letzten Boden daraufsetzen, die Torte mit der übrigen Creme ummanteln und den Rand mit den beiseitegestellten Nüssen garnieren.



Die **kinder bueno**[®]-Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.



Vor dem Servieren die Torte mittig mit den drei übrigen **kinder bueno**[®]-Riegeln garnieren.



Die übrige Zartbitter-Kuvertüre und die weiße Schokolade in je einem heißen Wasserbad schmelzen und die Torte mit Kuvertüre-Fäden garnieren.

Guten Appetit wünscht

Kinder
bueno[®]