

ZUTATEN

BISKUIT:

3 Stk. Butterwaffeln
3 Eier
2EL heißes Wasser
20g Zucker
30g Mehl
20g Speisestärke
1/4 Pkg. Backpulver

CREME:

500g Mascarpone
350ml Cremefine zum Schlagen
1 Vanilleschote
150ml des erstellten Karamells

KARAMELL:

200g Zucker
100g Butter
50ml Sahne
100ml Haselnussirup

DEKO:

12 Kinderriegel
2 Kinder Maxi King Riegel
1 Überraschungsei
50g gehackte Haselnüsse

KINDER MAXI KING TORTE

1. Karamell am Vortag vorbereiten (!): In einem mittelgroßen Topf Zucker bei mittlerer Hitze und unter regelmäßigem Umrühren vollständig karamellisieren (ca. 10 Minuten) lassen. Butter in Flocken nach und nach zugeben und immer weiter rühren. Sahne zufügen und Karamell leicht aufkochen lassen. Haselnussirup zufügen und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Karamell in eine Rührschüssel füllen und über Nacht im Kühlschrank kühlen
2. Für den Boden einen Biskuitteig herstellen: Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Rührschüssel Eigelb zusammen mit heißem Wasser und Zucker schaumig aufschlagen. Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer neuen Rührschüssel vermischen und in die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben
3. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
4. Springformrand lösen und Backpapier auf den Springformboden legen. Springformrand wieder darauf setzen und die Butterwaffeln auf den Boden setzen (evtl. müssen diese zurecht geschnitten werden). Teig vorsichtig in die Form füllen. Biskuit im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen
5. Für die Creme Mascarpone zusammen mit dem Mark der Vanilleschote, sowie dem am Vortag hergestellten Karamell verrühren. Cremefine steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone Masse heben
6. Tortenboden zwei Mal waagenrecht durchschneiden, sodass insgesamt 3 Tortenböden entstehen. Den Deckel des Bodens (nicht die Waffelseite!) auf ein Brett setzen und eng mit einem Tortenring umschließen. 1/3 der Creme darauf verteilen und dabei eine Kuhle in der Mitte entstehen lassen. Hier wird nun 1/2 des übrigen Karamells gefüllt (so fließt das Karamell nicht aus allen Seiten heraus). Anschließend den mittleren Teil des Bodens darauf legen und ebenfalls mit Creme und Karamell bedecken. Abschließend den Teil mit dem Waffelboden (Waffel nach oben) auf die Torte setzen
7. Mit der übrigen Creme die Torte rundherum (außer oben) einstreichen und den unteren Teil zudem mit gehackten Haselnüssen bedecken
8. 11 Kinderriegel bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen lassen und anschließend über die Torte gießen. Mit aufgeschnittenen Kinder Maxi King Riegeln, Überraschungsei und letztem Kinderriegel dekorieren

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM
DAUER: 1 STUNDE 00 MINUTEN



NOTIZEN