

Kinderriegeltorte mit Himbeeren, Erdbeeren oder Bananen

Zutaten für den Biskuitteig:

- 200g Zucker
- 6 Eier
- 8 Esslöffel Öl
- 200g Mehl
- 1 Backpulver

Zutaten für die Füllung/Belag:

- Nutella
- 300g gefrorene Himbeeren oder frische Bananen
- 3 Becher Sahne
- 1 Vanillezucker
- etwas Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 9 Kinderriegel

Zubereitung:

- Ei und Zucker ca. 3 min auf höchster Stufe schlagen
- danach alle anderen Zutaten vorsichtig unterheben
- alles in die Springform geben



- 170 Grad Umluft – 30-35 min



Belag:

Boden halbieren und den unteren Teil noch heiß mit Nutella bestreichen und dann erkalten lassen



Füllung:

- 300g gefrorene Himbeeren auf dem Nutella verteilen.



- Kalte Schlagsahne, Vanillezucker, etwas Zucker und 2 Päckchen Sahnesteif schaumig schlagen
- 3 gehackte Kinderriegel unterheben
- einen Teil der Sahne auf die noch gefrorenen Himbeeren geben
- Zwischenboden rauf legen
- restliche Sahne rüber geben (außer ein kleiner Rest für den Rand)
- 6 Kinderriegel hacken und auf die Torte geben



- alles in den Kühlschrank



Fertig!! Guten Appetit!!