Artikel vom 10.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 08:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kinderriegel-torte

Kinderriegel-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (14 Stück):

Boden:

8 Eier

240 g Zucker

200 g Mehl

40 g Kakao

½ P Backpulver

3 EL Kirschmarmelade

Creme:

16 Stück Kinderriegel

400 g Schlagsahne

400 g Frischkäse

2 P Sahnesteif

Deko:

2 Kinderriegel

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit 120 g Zucker steif schlagen. Das Eigelb in einer anderen Schüssel mit dem restlichen Zucker weiß-schaumig aufschlagen. Das Eiweiß unter das Eigelb heben. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, sieben und unter die Eimasse heben. Den Teig in die Springform geben, glattstreichen und circa 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Boden auskühlen lassen und aus der Springform lösen. Wenn der Boden vollständig ausgekühlt ist, diesen waagerecht halbieren.

Für die Creme 14 Kinderriegel grob hacken. 100 g Schlagsahne in einem Topf erhitzen, bis sie fast kocht. Vom Herd nehmen und die Kinderriegel dazu geben. 5 Minuten warten und anschließend alles gut verrühren, sodass eine Creme ohne Klümpchen entsteht. Diese abkühlen lassen.

Die übrige Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Den Frischkäse mit der Kinderriegelcreme gut verrühren. Die geschlagene Sahne kurz unterrühren.

Den unteren Teil des Bodens mit der Kirschmarmelade bestreichen, auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum spannen. ¼ der Creme auf den Boden geben und glattstreichen. 2 Kinderriegel grob hacken und auf der Creme verteilen. Nochmals ¼ der Creme darauf verstreichen und den oberen Teil des Bodens darauflegen. Die Torte für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Dekoration 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Den Tortenring lösen und die Torte mit der restlichen Creme einstreichen. Mit der Creme aus dem Spritzbeutel dekorieren. 2 Kinderriegel erst waagerecht und dann senkrecht halbieren und die Torte damit dekorieren. Die Torte bis zum Servieren kaltstellen.

Julia Ernsting