



NINJAGO TORTE – KINDER BUENO TORTE

Zutaten für 1 Torte (reicht für ca. 10-12 Portionen):

1 [Nuss-Biskuit nach meinem Rezept](#) (24er Springform)

Zutaten für die Füllung:

400 g Mascarpone (oder Frischkäse)
150 g Frischkäse oder Quark (20% Fett)
500 ml Sahne + 2 Pkg. Sahnesteif
ODER 500 ml pflanzliche Konditorsahne (Rama, Guma usw.)
100 g Puderzucker und etwas Vanille
2 EL Nuss-Nougat-Aufstrich (=150 g)
2 EL Haselnussaufstrich (=150 g)
4 Kinder Bueno Riegel

Zubereitung:

- 1) Zum **Biskuitboden**: Schneidet das fertige und ausgekühlte Biskuit in 3 Böden (2 Mal horizontal durchschneiden). Legt einen Tortenring um den ersten Boden (ich verwende zusätzlich Tortenfolie – siehe Video).
- 2) Für die **Creme** schlägt ihr die Sahne steif. Ich verwende für Torten am liebsten pflanzliche Konditorsahne, da diese stabiler ist und nicht so leicht gerinnt wie klassische Sahne.
- 3) In einer Schüssel mixt ihr Mascarpone, Puderzucker, Vanille und Frischkäse cremig. Hebt die Sahne unter und teilt die Masse auf 2 Hälften auf. In eine kommt der Nuss-Nougataufstrich hinein, in die andere der hellere Haselnussaufstrich. Kurz verrühren und die Cremes sind bereit.
- 4) Nehmt die **Kinder Buenos** aus der Verpackung und schneidet sie in kleine Stücke.
- 5) Verteilt auf dem ersten Boden gleichmäßig entweder die helle oder dunkle Creme, darüber die Hälfte der Bueno-Stückchen und drückt diese mit einer Gabel leicht in die Creme hinein.
- 6) Darauf legt ihr den zweiten Boden und die zweite Cremehälfte. Außerdem die Bueno-Stückchen und wieder mit einer Gabel hineindrücken. Danach legt ihr den letzten Boden drauf, drückt ihn kurz an, deckt die Torte ab und stellt sie kühl für mindestens 3-4 Stunden. Am besten aber über Nacht.
- 7) Bereitet die **Ganache** zu, indem ihr die Sahne kurz erhitzt (sie darf nicht kochen!) und in ihr die klein geschnittene Schokolade auflöst. Ich schalte den Herd aus, sobald die Sahne heiß ist, lasse den Topf aber am Herd und löse so die Schokolade auf. Deckt sie mit Frischhaltefolie ab und lasst sie bei Zimmertemperatur (!) auskühlen.
- 8) Hat die Ganache eine Konsistenz wie Nutella (also cremig und streichfähig), entfernt ihr den Tortenring und die Folie und könnt die Torte einstreichen (siehe Video). Dabei in Etappen arbeiten. Zunächst eine dünne, grobe Schicht, um die Brösel aufzufangen. Dann eine 2., um die Creme seitlich zu verdecken und eine dritte, um alles auszugleichen. Zwischen den Schichten die Torte immer für 5-10 min in den Kühlschrank stellen.
- 9) Bereitet den Tortenaufleger vor. Die Vorlage dazu findet ihr hier als PDF zum Ausdrucken. Wie ich das Fondant bearbeite und was ich verwende, seht ihr im Video im Detail. Dekoriert die Torte also mit dem Fondant und stellt sie wiederum kühl. So wird das Fondant fest und die Torte noch stabiler. Haltbarkeit: ca. 2-3 Tage im Kühlschrank.

Tipps:

- a) Ich bereite den Boden meist Tage vorher zu und friere ihn ein. Zum Auftauen einfach über Nacht in den Kühlschrank stellen (in Folie eingewickelt) oder für 1 Stunde bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Auf diese Weise bröseln die Böden weniger und sind stabiler.
- b) An einem Tag befülle ich die Torte, bereite den Tortenaufleger vor und die Ganache. Am 2. Tag wird sie eingestrichen und dekoriert. So habe ich weniger Stress und kann mir den Herstellungsprozess gut einteilen.
- c) Wenn ihr den Zuckerkleber selber herstellen wollt, findet ihr alle Infos dazu im Rezept für meine Barbie Torte.
- d) Wie ihr Fondant richtig lagert, seht ihr im Video.

Ganache zum Einstreichen:

400 g Zartbitterschokolade bzw. Kuvertüre
200 ml Sahne (keine pflanzliche!)

Deko:

Fondant: 3-4 Pkg. Grün, 1 Pkg. Gelb, 1 Pkg. Schwarz,
1 kleines Stückchen Weiß
Lebensmittelfarbe in Gold oder Silber
Lebensmittelkleber
Ausstechform Stern oder Schneeflocke
Restliches Tortenzubehör (siehe Links unten)



Sastojci za 1 tortu (dovoljna za 10-12 porcija):

1 [biskvit od oraha ili lješnjaka](#)
[po mom receptu](#) (kalup 24 cm)

Sastojci za fil:

400 g mascarpone ili krem sira
150 g krem sira ili kvarka/posnog sira (20% masti)
500 ml slatkog vrhnja + 2 pak. krem fixa
ILI 500 ml vrhnja za šlag (tipa hula, rama, guma, itd.)
100 g šećera u prahu i malo vanilije
2 kašike lješnjak namaza tipa Nutella (=150 g)
2 kašike (svijetlog) lješnjak namaza tipa Maza (=150 g)
4 kom. Kinder Buenosa

Priprema:

- 1) **Biskvit:** Gotov i ohlađen biskvit prerežite 2 puta, tako da dobijete 3 kore. Stavite obruč za tortu oko prve kore (ja koristim i foliju za tortu - pogledajte video).
- 2) **Za kremu** prvo čvrsto umutite slatko vrhnje/vrhnje za šlag. Za torte radije koristim biljno vrhnje tipa Hola i Hulala itd., jer je ono stabilnije i manja je šansa da će se zgrudati kad se predugo muti kao klasično slatko vrhnje.
- 3) U posudi pomiješajte mascarpone, šećer u prahu, vaniliju i krem sir i miksajte dok ne postane kremasta smjesa. Dodajte šlag i podijelite smjesu na 2 polovice. U jednu stavite tamni namaz tipa Nutella a u drugi svijetli poput Maze. Kratko promiješajte i kreme su gotove.
- 4) Izvadite **Kinder Buenose** iz pakovanja i izrežite ih na male komadiće.
- 5) Na prvu koru nanosite jednu od 2 polovice kreme (tamnu ili svijetliju – to je vaš izbor). Poravnajte pa poredajte polovicu isjeckanih Kinder Buenosa. Viljuškom ih lagano utisnite u kremu.
- 6) Na vrh stavite drugu koru i drugu polovicu kreme. Također dodajte buenose pa pritisnite viljuškom. Zatim na vrh stavite posljednju koru, kratko pritisnite, prekrijte tortu i stavite u frižider na hlađenje na min. 3-4 sata, ali po mogućnosti preko noći.
- 7) Pripremite **ganache** kremu tako što ćete kratko zagrijati vrhnje (ne smije da vrije!) i u njemu otopite sitno nasjeckanu čokoladu. Ja ugasm šporet čim se vrhnje zagrije, ali šerpu ostavim na šporetu pa topim čokoladu. Prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se ganache ohladi na sobnoj temperaturi (!).
- 8) Ako ganache ima konzistenciju kao Nutella (tj. kremasta i idealna za mazanje), možete skinuti obruč sa torte i foliju i premazati tortu sa svih strana (pogledajte video). Radite u etapama. Prvo jedan tanki sloj da pokupite mrvice, zatim jedan da prekrijete kremu i neravnine a zatim jedan da sve usavršite. Između etapa, tortu svaki put stavite u frižider na 5-10 min.
- 9) Pripremite topper za tortu (Ninjago oči). PDF za isprintati vas čeka ovdje u sklopu recepta. Kako radim sa fondanom i šta sve koristim, možete detaljno pogledati u videu. Ukrasite tortu fondanom i stavite da se ponovo hladi. Ovo će učvrstiti fondan i učiniti tortu još stabilnijom. Rok trajanja: ca. 2-3 dana u frižideru.

Savjeti:

- a) Biskvit obično pripremam nekoliko dana unaprijed i zamrzem. Za odmrzavanje jednostavno ga stavite u frižider (zamotan u foliju) preko noći ili ostavite da se odmrzne na sobnoj temperaturi jedno sat vremena. Na taj način se manje mrvlji i stabilniji je.
- b) U jednom danu filujem tortu, pripremam topper i ganache. 2. dan se premazuje i ukrašava. Tako imam manje stresa i mogu bolje organizirati proces pripreme.
- c) Ako želite sami napraviti šećerno ljepilo, sve potrebne informacije možete pronaći u receptu za moju Barbie tortu.
- d) Kako i gdje držati fondan da vam se ne pokvari ili osuši, možete pogledati u videu.

Za ganache premaz:

400 g tamne čokolade ili kuverture
200 ml slatkog vrhnja (ne biljno!)

Dekoracija:

fondan: 3-4 pak. zelenog, 1 kom. žutog, 1 kom. crnog,
1 mali komad bijelog
zlatna ili srebrna jestiva boja
ljepilo za hranu
modlice za zvijezde ili pahuljice
ostali alati za pripremu torte (linkovi su dolje)

