

Rezept für Kinder - Bueno Torte

VON Sarah

ZUTATEN

2 Packungen Kinder Bueno

250 Gramm Schokocookies

150

Gramm Flüssige Butter

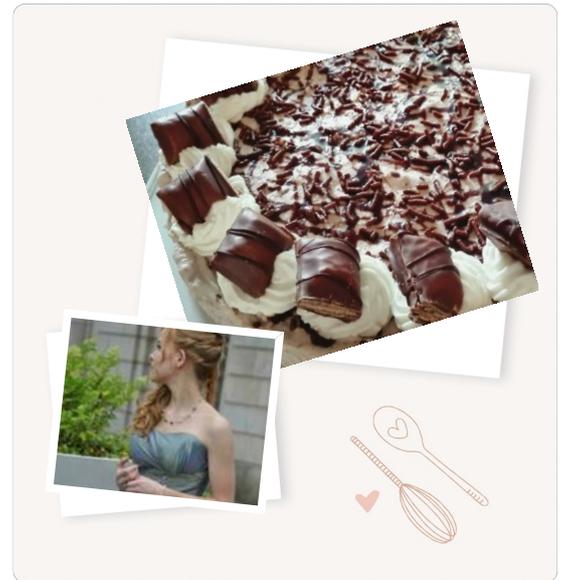
4 Becher Schlagsahne

4 Päckchen Vanillezucker

4 Päckchen Sahnesteif

Schokostreusel

4 Riegel Kinder Bueno



PORTIONEN
8 Portionen

ZEIT
60 Min

ZUBEREITUNG

Die 2 Packungen Kinder Buenos in einem Gefrierbeutel zerdrücken.

Schokocookies fein zerbröseln. In einem Kochtopf die Butter flüssig werden lassen. Vom Herd nehmen und mit den Keksen mischen. Keksmischung innerhalb eines Tortenringes auf einen Teller drücken, sodass ein lückenloser Boden entsteht. Kühl stellen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen. Einen Becher der Vanillesahne separat aufschlagen und bis zur Dekoration beiseite stellen. Zerdrückte Buenos gut mit dem Großteil der Sahne vermischen.

Bueno-Sahne auf den Keksboden geben und glatt streichen. Auf die Oberseite des Kuchens die Schokostreusel streuen. Auf den Rand der Oberfläche des Kuchens mit der übrig gebliebenen Sahne Tuffs spritzen.

Die 4 einzelnen Bueno - Riegel an den platten Stellen zerbrechen. Die



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Tortenring kühl stellen.

Mit Freunden genießen & glücklich sein!



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.