



Schoko-Bon-Tortenfüllung

Zutaten Füllung:

300g Kinder Schoko Bons
8 Blatt Gelatine
400g Doppelrahm-Frischkäse
10 Becher Haselnuss-Pudding
(à 55 g, z.B. Monte)
30g Puderzucker
1 P. Vanillinzucker
200g Sahne
1 P. Sahnesteif

Zubereitung Füllung:

Schoko Bons hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Frischkäse, Haselnuss-Pudding, Puderzucker und Vanillin-zucker verrühren.

Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Creme verrühren, um die Temperatur anzugleichen. Dann in Rest Creme rühren.

Sahne steif schlagen und unter die Frischkäse-Pudding-Creme unterheben. Nun noch die gehackten Schoko Bons unter die Creme heben und fertig ist die Schoko-Bon-Tortenfüllung.

Nun kann die Torte damit gefüllt werden:

Um den unteren Boden einen Tortenring stellen, wer eine Motivtorte machen möchte, muss nun erst mit Ganache einen Ganachering spritzen, da diese Füllung NICHT fondanttauglich ist. Soll die Torte nicht mit Fondant eingedeckt werden, kann man den Schritt mit dem Ganachering auslassen.

Nun kommt die Creme darauf und dann der nächste Boden darüber, entweder als Abschluss oder als Zwischenboden, das kommt nun darauf an, wie oft ihr euren Boden geteilt habt. Wenn die letzte Schicht Creme darauf ist und Boden auch, kommt die Torte für min. 5 Stunden in den Kühlschrank.

Danach kann sich entweder weiter mit Ganache eingestrichen und mit Fondant eingedeckt werden oder aber ihr dekoriert die Torte einfach nur mit Sahne und Schoko Bons.