

Kinder-Pingui-Torte

Zubereitungszeit: 1 ½ h min

Back-/Kochzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Anzahl Portionen: Springform

1. Zutaten für Biskuit

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 50 ml Wasser, heiß
- 100 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Kakaopulver



Zubereitung des Biskuits

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen.

Das Eigelb mit Zucker und Wasser schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und mit der Eigelb-Masse kurz auf niedriger Stufe verrühren.

Das Eiweiß unterheben.

Den Teig in zwei Teilen backen. Die gefettete Backform (26 cm) mit der Hälfte des Teiges befüllen und für ca. 10-15 min backen. Danach die zweite Hälfte backen.

Beide Böden auskühlen lassen.

Kinder-Pingui-Torte

2. Zutaten für die Füllung

- 250 g Frischkäse
- 120 g Puderzucker
- 500 ml Schlagsahne, kalt
- 1 Pck. Gelatinepulver

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Butter
- 50 ml Wasser
- 1 EL Öl

Zubereitungszeit: 1 ½ h min

Back-/Kochzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Anzahl Portionen: Springform



Zubereitung der Füllung

Den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig rühren. Die Schlagsahne dazu geben und steif schlagen. Kurz vor Ende die Gelatine zufügen und fertig schlagen.

Auf den ersten Boden die Hälfte der Sahneschicht verteilen und kühl stellen.

Dann die Schokolade mit der Butter, dem Wasser und dem Öl schmelzen. Kurz auskühlen lassen, dann auf der kalten Sahneschicht vorsichtig verteilen. Am besten geht das mit einer Tortenschaufel.

Sofort wieder kühlstellen.

Dann die zweite Hälfte der Sahneschicht auf die Schokoladenschicht auftragen und wieder kühl stellen.

Kinder-Pingui-Torte

3. Zutaten für den Überzug

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Butter
- 1 EL Kakaopulver

- Kinder-Pingui für die Deko

Zubereitungszeit: 1 ½ h min

Back-/Kochzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Anzahl Portionen: Springform



Zubereitung des Schokoladenüberzugs

Die Kuvertüre mit der Butter und dem Kakaopulver schmelzen lassen.
Den Ring von der Torte nehmen. Dann die Schokolade auf der Torte verteilen,
dabei auch über den Rand laufen lassen.

Vor dem Servieren kalt werden lassen.

Als Deko kann man die Kinder-Pingui in kleine Dreiecke schneiden und so oder mit einem Klecks Sahne auf der Torte platzieren.