

Torta kinder bueno

INGREDIENTI:

100 gr di farina,
3 uova,
130 gr di zucchero,
100 gr di cioccolato fondente,
80 gr di burro,
2 cucchiaini di lievito per dolci,
bacche di semi di vaniglia,
crema spalmabile bianca tipo Nutkao,
2 cucchiai di crema alla gianduia,
kinder bueno per decorare.

Sbattere le uova con lo zucchero fino a rendere il composto spumoso.

Sciogliere il cioccolato con il burro e aggiungerlo alle uova mescolando bene.

Unire la composta la farina con il lievito e la vaniglia e sbattere fino a quando l'impasto non risulta liscio.

Procurarsi uno stampo per torte con il centro del fondo leggermente rialzato, ungerlo e infarinarlo e versarci dentro l'impasto.

Cuocere a 180° in forno già caldo per 25-30'.

Far raffreddare la base della torta al contrario in modo da usare l'incavo creato dallo stampo per farcirla.

Far sciogliere la crema spalmabile bianca in acqua calda o al microonde versarla sulla torta e livellarla, fare lo stesso con la crema gianduia e metterla al centro e con l'aiuto di uno stuzzicadenti creare dei ghirigori per decorare aggiungere i kinder bueno per rendere la torta più bella e golosa.

Se la temperatura esterna è calda è buonissima anche conservata in frigo.