

Bunte Schoko-Mascarpone-KitKat-Torte



Toll für Kindergeburtstage

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

Zutaten für den Teig

100 g Zucker
2 Eier (Zimmertemperatur)
100 g Mehl
30 g Kakao
2 TL Backpulver

Zutaten für die Creme

250 g Mascarpone
15 g Kakao
50 g Puderzucker

Das braucht ihr für die Dekoration

8 Packungen KitKat (je 4 Riegel)
500 g Süßes zum Belegen (Smarties, Skittles, Rocher, ...)
Schleifenband

Zutaten

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.
2. Springform mit 18 cm Durchmesser bereitstellen.
3. Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, sieben und löffelweise in die Masse geben und vorsichtig unterheben.
4. Teig in die Springform füllen und für 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Danach den Kuchen auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.
5. Mascarpone mit Kakao und Puderzucker cremig rühren und die Hälfte der Crème auf den unteren Boden streichen. Deckel aufsetzen und die restliche Crème oben und auch großzügig am Rand verstreichen.
6. KitKat-Riegel halbieren und am Rand an die Torte drücken. Mit einem Schleifenband fixieren. Süßigkeiten in der Mitte verteilen.