# Bueno Kinder Einschulungstorte no bake

Für eine 20 cm Ø Springform

## ZUTATEN:

- 300 g Manner Wafeln
- 100 g Butter (flüssig)
- 500 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 300 ml Sahne
- 300 g Kinderschokolade
- 6 Kinder Bueno Riegel (grob zerhackt)

Dekoration:

- 200 ml Sahne
- 3 TL San-apart (Sahnesteif)
- 50 g Schokolade (Vollmilch)
- 2 Kinder Bueno Riegel
- 4 Waffeltüten
- Süßigkeiten zum Befüllen der Waffeln
- Buchstaben & Zahlen aus Schokolade (z. B. von Dr. Oetker)
- kleine Schokodrops
- kleine Papierschilder (Hurra! endlich ein Schulkind) – gefunden bei TEDi

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Manner Waffel Boden werden die Waffeln mit einem Multi-Zerkleinerer fein zerhackt oder einfach alles in einen Gefrierbeutel gegeben, gut verschließen und mit einem Nudelholz mehrmals darüber rollen.
2. Die fein zerbröselten Manner Waffeln mit der flüssigen Butter gut verrühren und in einen Backrahmen oder in eine Springform füllen und andrücken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Bueno Kinderschokoladen Creme die Kinderschokolade über einem heißem Wasserbad oder in kurzen Intervallen in der Mikrowelle schmelzen und zur Abkühlung beiseitestellen. Mit einem Schneebesen oder Rührgerät den Frischkäse mit Puderzucker verrühren, die abgekühlte aber noch flüssige Kinderschokolade unterrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Kinderschokoladen Creme rühren. Zum Schluss die grob zerhackten Buenos unterheben. Die Creme sollte jetzt eine Konsistenz von eine Mousse haben. Probieren unbedingt erforderlich! 😉 Lecker nicht wahr!!!
4. Die Creme nun auf den gekühlten Manner Boden geben und glatt streichen. Das ganze für mind. 5 Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Oder wer lieber eine Eistorte daraus machen möchte, dann ab ins Gefrierfach. Vor dem anschneiden aber mind. 45 Minuten antauen lassen. Dann lässt sich die Torte besser schneiden.
6. Für die Dekoration den Waffelrand mit geschmolzener Schokolade verzieren und trocknen lassen. Sollten Eure Waffeltüten zu lang sein, dann könnt Ihr diese von unten einfach etwas kürzen. Da diese ja eh in die Torte gesteckt werden sieht man das nicht mehr. Süßigkeiten nach Wahl in die Waffeltüten stecken. z.B. Gummi Glühwürmchen, Mini Haribos und bunte Fruchtgummibänder.
7. Nachdem die Torte ausreichend gekühlt ist und Sie kurz vor dem Servieren ist, wird noch die restliche Dekoration angebracht. Die übrig gebliebene Schokolade kurz erwärmen und mithilfe eines Löffels oben auf die Torte verteilen und Schokodrops darauf streuen. Die Sahne mit San-apart aufschlagen und mit einer Sterntülle ringsherum auf die Torte spritzen. Zum Schluss mit Bueno Stückchen, bunten Schoko Buchstaben, Zahlen und den vorbereiteten Waffel Zuckertüten dekorieren. FERTIG!
8. Zum Anschneiden bitte eine scharfes Messer benutzen, der Waffelboden ist sehr stabil.