

Einschulungs- Torte

mit Smarties



TIPP

Sollten die Riegel zu schwer sein und nicht überall halten, kann man sie noch vorsichtig mit einem Geschenkband fixieren.

ZUTATEN

- 1 Sahnetorte
- 4-6 EL Konfitüre nach Wahl
- 1 Packung Smarties
- 1 Packung Schokoladenriegel
-
- Deko (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Torte für 5-10 Minuten antauen lassen (jedoch nicht komplett auftauen) – danach die Oberseite von der Verzierung befreien und mittig eine kleine Mulde mit 6-8 Zentimetern ausstechen.
2. Anschließend die Konfitüre auf der kompletten Oberseite der Torte bis in die Mulde hinein verstreichen.
3. Im nächsten Schritt die Schokoriegel ringsherum an der Außenseite hochkant andrücken – dabei aber nichts von der

Sahne durch die Zwischenräume nach außen drücken.

4. Sobald der äußere Kranz aus Schokoriegeln verziert ist, noch die Smarties auf die Oberseite der Torte schütten und die übrige Deko anbringen.

5. Jetzt noch etwa 15-20 Minuten warten, bis die Torte auch im Inneren vollständig aufgetaut ist, und dann servieren.