

Torta Fredda Kinder Cereali

La Torta Fredda Kinder Cereali è un dolce senza cottura, facilissimo e pronto in pochi minuti. Possiamo usare la tortiera che abbiamo a disposizione, io ne ho usata una rotonda da 18 cm di diametro ma possiamo tranquillamente spingerci ad usarne una da 24 cm oppure uno stampo da plumcake. La base è composta da Riso Soffiato e Cioccolato al Latte fuso, mentre la crema da Panna (volendo vegetale), Latte Condensato e qualche pezzetto di kinder Cereali. La Torta Fredda Kinder Cereali si conserva facilmente in congelatore per più giorni.



- Difficoltà:
Bassa
- Preparazione:
15 minuti
- Porzioni:
8 persone
- Costo:
Basso

Ingredienti

- 50 g Riso Soffiato
- 200 g Cioccolato al latte
- 300 g Panna da Montare
- 120 g Latte condensato
- 3 Kinder Cereali + 2 per decorare

Preparazione

- 1- Iniziamo la preparazione della Torta Fredda Kinder Cereali foderando con della pellicola trasparente una tortiera dal diametro minimo di 18 cm fino ad un massimo di 24 cm. Metterla da parte perché ci servirà più tardi.
- 2- Sciogliere il Cioccolato al latte al microonde oppure all'interno di un pentolino sul fuoco, lasciarlo intiepidire. Versare il Riso Soffiato all'intero di una ciotola di medie dimensioni ed aggiungere il Cioccolato Fuso quindi mescolare il tutto con un cucchiaio da cucina, dovremo ottenere un composto omogeneo.
- 3- Versare la Panna da Montare all'interno di una ciotola capiente quindi montarla usando le fruste elettriche. Quando sarà diventata bella soda, aggiungere il Latte Condensato ed incorporarlo sempre mescolando con le fruste per qualche attimo. Aggiungere i 3 Kinder Cereali precedentemente spezzettati a mano e mescolare questa volta con un cucchiaio o con una spatola.
- 4- Compattare il composto di Riso e Cioccolato sul fondo della tortiera usando il dorso di un cucchiaio, aggiungere la crema e livellarla per bene. Riporre la Torta Fredda Kinder Cereali in congelatore per almeno 3 ore, decorare con qualche pezzetto di Kinder Cereali e servire a piacere.