

Giotto - Torte

Zutaten:

- 4 Stangen Giottokugeln
- 4 Päckchen backfeste Vanille-Puddingcreme (z.B. Dr. Oetker)
- 3 Wiener Tortenböden
- 3 Packungen Kinderriegel (630 g)

Zubereitung:

- Die Giotto mit einer Gabel zerdrücken.
- Puddingcreme nach Packungsanweisung zubereiten.
- Creme mit Giottoklein vermengen.
- Zwei Tortenböden mit der Creme bestreichen.
- Zusammen mit dem dritten Boden übereinanderlegen.
- Etwa eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
- Kinderriegel im Wasserbad schmelzen lassen.
- Die cremige Masse als Glasur auf die Torte streichen.
- Torte mit Giotto-Kugeln verzieren.
- Fertige Torte noch einmal kühl stellen.

