Art-Torta de Nata

Das Rezept von der Art-Torta de Nata wurde hier von der originalen, portugiesischen Torta de Nata leicht abgewandelt. In Portugal wird sie als Dessert mit Früchten gereicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

Für den Boden

200 g	Biskotten
100 g	Butter

Für die Creme

400 ml	Schlagobers
200 ml	Kondensmilch (gezuckerte!)
6 Blätter	Gelatine (weiß)

Zum Bestreuen

50 g	Biskotten

Zubereitung

1. Für die **Art-Torta de Nata** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen.
2. Dann die 200g Biskotten fein zerbröseln/zerstampfen und die Butter schmelzen.
3. Danach die Butter unter die Brösel rühren und anschließend in die Springform geben. Alles mit einem Löffel andrücken und vorübergehend in den Kühlschrank stellen.

4. Nun das Schlagobers steif schlagen und mit einem Löffel die gezuckerte Kondensmilch unterheben.

5. Jetzt die Gelatine einweichen und anschließend nach Packungsbeilage unter Hitze zum schmelzen bringen. Nun etwas von der Creme in die Gelatine rühren. Diese danach wieder zur restlichen Creme hinzufügen und gut unterheben.

6. Jetzt die Creme in die Springform geben und glatt streichen.

7. Zum Schluss die restlichen Biskotten zerbröseln und die Creme damit bedecken. Die Torte sollte nun für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank, besser wäre aber über Nacht.

Tipp

Die Biskotten für die Art-Torta de Nata lassen sich am besten zerbröseln, wenn man sie in einen Gefrierbeutel gibt und mit einem Nudelholz bearbeitet.