

Nutella-Krümeltorte mit Vanillecreme und Mandarinen

Das Rezept für die Nutella-Krümeltorte mit Vanillecreme und Mandarinen ist schnell zubereitet und besteht aus einer Kombination, die auch Kindern gerne mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für den Boden

1 Packung	Zwieback (ca. 330g)
5 EL	Nutella (gehäuft)

Für die Creme

200 ml	Milch
200 ml	Schlagobers
2 Dosen	Mandarinen (175g Abtropfgewicht)
2 Packungen	Paradies Creme (Vanille)
3 Packungen	Sahnesteif

Zur Dekoration

Nach Belieben	Schokoladenstreusel
---------------	---------------------

Zubereitung

1. Für die **Nutella-Krümeltorte mit Vanillecreme und Mandarinen**, den Boden eine 28er Springform mit Backpapier auslegen und den Zwieback in eine Schüssel zerbröseln
2. Nun das Nutella gut mit den Krümeln vermengen, die Masse in die Springform füllen und am besten mit den Händen fest andrücken. Die Form danach in den Kühlschrank stellen.

3. Jetzt die Milch, das Schlagobers, die Mandarinen mit Saft, das Paradies-Creme-Pulver und das Sahnesteif in eine Schüssel geben und mit einem Löffel o.ä. vorsichtig, aber sorgfältig verrühren.

4. Nun die Creme in die Form geben, glatt streichen und Ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren die Torte noch beliebig mit Schokoladenstreusel dekorieren.

Tipp

Wer für die Nutella-Krümeltorte mit Vanillecreme und Mandarinen einen festeren Boden haben möchte, kann noch ca. 50g geschmolzene Butter zu den Krümeln hinzufügen. Zudem kann man anstatt Zwieback auch Biskotten, oder Butterkekse verwenden. Die Torte sollte stets gekühlt werden.