

# Schnelle Toffifee-Torte

Die schnelle Toffifee-Torte ist eine tolle Kombination aus Nuss-Nougatcreme und Toffifee. Das Rezept ist perfekt wenn es wieder mal schnell gehen muss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

1 Stk.	Obstboden (fertiger)
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
125 g	Friskäse
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a> (gestrichen)
60 g	Nuss-Nougatcreme
0.5 Packungen	Sahnesteif
1 Packung	Toffifee
Nach Belieben	Haselnüsse (gehackte)

## Zubereitung

1. Für die **schnelle Toffifee-Torte** den Friskäse mit der Nuss-Nougatcreme und dem Vanillezucker in einer Schüssel verrühren.
2. Anschließend das Schlagobers mit dem Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen.
3. Nun das Obers nach und nach unter die Friskäse-Creme heben.
4. Jetzt den Obstboden der Packung entnehmen und auf eine Tortenplatte oder ähnliches

setzen.

5. Dann die Creme beliebig mit einem Spritzsack auf dem Boden dressieren oder einfach darauf streichen.
6. Letztendlich die Torte mit den gehackten Haselnüsse dekorieren. Die Toffifees bitte erst kurz vor dem Servieren auf die Torte legen, da sich das Karamell von der Feuchtigkeit leicht auflöst.

## **Tipp**

Die schnelle Toffifee-Torte schmeckt natürlich mit einem selbstgebackenen Boden noch besser. Die Torte sollte zudem stets kühl gelagert werden.