Toffifee-Torte

Das Rezept für die Toffifee-Torte ist ganz ohne Backen. Die Kombination aus Kekse Creme, Karamell und Schokolade ist eine sehr süße Versuchung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,3 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

Für den Boden

200 g	Butterkekse
120 g	Butter
120 g	Karamellbonbons (weiche)

Für die Cremes

750 g	Topfen
250 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
75 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Haselnussnougat
15 g	Kakao (echten)
1 Packung	Gelatine (gemahlen)

Für die Dekoration

1 Packung	Toffifee (125g)
Nach Belieben	Kuvertüre
Nach Belieben	Haselnüsse (gehackte)

Zubereitung

1. Für die **Toffifee-Torte** eine 26er Springform mit Backpapier auskleiden.

2. Dann die Butterkekse fein zerbröseln und die Karamelle klein hacken. Die Butter schmelzen und zusammen mit den Keksen und den Karamellen in einer Schüssel zusammenrühren. Die Masse in die Springform geben und mit einem Löffel andrücken. Die Form anschließend in den Kühlschrank stellen.

3. Jetzt die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Danach das Schlagobers steif schlagen und den Topfen mit der Milch glattrühren. Anschließend das Schlagobers unter den Topfen heben und die Gelatine nach Anweisung schmelzen lassen. Dann 2-3 EL von der Topfenmasse in die Gelatine rühren und danach wieder zurück zur restlichen Creme geben. Nun die Creme in 2 Hälften teilen.

4. In die eine Hälfte der Masse den Zucker unterrühren (zur Seite stellen) und für die zweite Masse das Nougat in einem heißen Wasserbad schmelzen. Diesen dann mit dem Vanillezucker und dem kakao unter die zweite Hälfte rühren.

5. Nun zuerst die Nougatmasse in die Springform geben und glatt streichen. Die Form dann ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann die weiße Masse vorsichtig auf der Nougatcreme glattstreichen und die Form für weitere ca. 2 Stunden kühl stellen.

6. Wichtig: Erst kurz vor dem Servieren die Torte aus der Form lösen und mit Toffifees belegen, da diese sich durch die Feuchtigkeit auflösen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Torte damit besprenkeln. Zum Schluss noch die Torte mit den gehackten Haselnüssen verzieren.

Tipp

Die Kekse für die Toffifee-Torte zerbröselt man am besten, wenn man diese in einen Gefrierbeutel gibt und mit einem Nudelholz überrollt.