

Toffifee®-Sahne-Torte

Zutaten:

Nussboden:

200 g Haselnüsse
125 g Butter
4 Eier
1 TL Backpulver
100 g Zucker

Toffifee® Sahne:

15 Toffifee® aus dem Kühlschrank
750 g **eisgekühlte** Sahne 32 % Fett

Deko

12 Toffifee®



Zubereitung:

Nussboden

- Haselnüsse in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** mahlen.
- Restliche Zutaten für den Teig zugeben und **30 Sek./Stufe 5** verrühren.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und **30 Min.** bei **180 ° Ober-/Unterhitze** backen.

Toffifee® Sahne

- Toffifee® in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern.
- Sahne zugeben, Deckel verriegeln, Messbecher auflegen und **Stufe 10 einstellen, bis das Messer hörbar ins Leere greift.**
- Fertige Sahne auf dem ausgekühlten Tortenboden verteilen und kurz vor dem Servieren mit den 12 Toffifee® verzieren.

Anmerkung:

- Torte kann sofort serviert werden oder auch einige Stunden (auch über Nacht) im Kühlschrank aufbewahrt werden
- Deko-Toffifee® erst kurz vor dem Servieren auflegen, denn das Karamell der Toffipralinen wird nach einiger Zeit etwas flüssig.
- Haselnüsse können auch durch Walnüsse/Mandeln ersetzt werden.

Variante:

- statt Toffifee® - ca. 150 g Snickers® etc...

Quelle: Andrea Brand
Erfasser: Brigitte Nusime