

TOFFIFEE TORTE – FRUCHTIGE TORTE MIT SCHOKOLADENBISKUIT



Die Toffifee Torte besteht aus einem No Bake Boden, einer süß-säuerlichen Waldfruchteinlage, einer Toffifee-Quark-Creme und leckeren, lockeren Schokoladen-Biskuitschnecken am Rand. Die Waldfruchteinlage passt hervorragend zur nussig- karamelligen Toffifee Creme.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

BISKUITSCHNECKEN

Verrühre die Eier mit dem Espresso, Salz, Vanilleextrakt und Zucker in etwa 5-10 Minuten zu einer dickcremigen Masse. Füge das Mehl zu dem Kakao und siebe die Zutaten zur Eiermasse. Hebe sie vorsichtig unter. Fülle die Biskuitmasse in den Backrahmen ein und backe die Platte im vorgeheizten Backofen bei 210°C O/U für etwa 10 Minuten. Löse die Platte vom Backrahmen und stürze sie auf ein gezuckertes Küchentuch. Rolle die Biskuitplatte auf und lasse sie abkühlen. Bestreiche sie anschließend mit der Marmelade und lasse sie abgedeckt etwas durchziehen.

BISKUITSCHNECKEN:

- 4 Eier**
- 40 ml Espresso**
- 1 Pr. Salz**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 120 g Zucker**
- 100 g Mehl**
- 50 g Kakao**

NO BAKE BODEN

Schmelze die Butter in einem Topf. Zerkleinere die Toffifee grob mit einem Messer und füge sie dann zur flüssigen Butter hinzu, sodass die Masse schmilzt. Zerkleinere die Löffelbiskuits klein und rühre sie gemeinsam mit dem Amaranth in die Buttermasse ein. Fülle diese Mischung in einen Backring (auf einem Tortenretter mit Backpapier) und drücke den No Bake Boden fest. Stelle ihn in den Kühlschrank.

ZUM FÜLLEN:

- 200 g Aprikosenmarmelade**

NO BAKE BODEN:

- 60 g Butter**
- 15 Toffifee**
- 20 g Amaranth**
- 60 g Löffelbiskuits**

FRUCHTEINLAGE

Tau die Früchte auf und püriere sie mit dem Wasser fein. Rühre das Agar Agar ein und lasse das Fruchtpüree aufkochen und dann mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Lege einen tiefen Teller oder eine Schale mit Frischhaltefolie aus und fülle das Fruchtpüree hinein. Lasse es abkühlen und stelle den Teller dann in den Gefrierschrank.

FRUCHTEINLAGE:

- 250 g TK Früchte, aufgetaut**
- 15 g Agar Agar (pflanzliches Geliermittel)**
- 200 ml Wasser**

TOFFIFEE-CREME

Lasse die Sahne aufkochen und ziehe sie vom Herd herunter. Füge die Toffifee hinzu und schmelze sie darin. Verrühre die Creme gut. Gieße die Creme durch ein Haarsieb und entferne so die Haselnusskerne. Stelle die Creme in den Kühlschrank und lasse sie auf Kühlschranktemperatur abkühlen.

TOFFIFEE-CREME:

- 24 Toffifee**
- 500 g Quark**
- 500 g Sahne**
- 12 TL Sanapart (Sahnesteif)**

Verrühre die kalte Toffifee-Sahne mit dem Quark und schlage sie mit dem Sanapart steif.

TORTE FÜLLEN & DEKORIEREN

TOFFIFEE TORTE – FRUCHTIGE TORTE MIT SCHOKOLADENBISKUIT



Schneide die Biskuitrolle in 1 cm breite Scheiben und lege diese ringsherum in den Tortenring, direkt auf den No-Bake-Boden. Lege die Fruchteinlage in die Mitte und fülle die Creme mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle hinein.

Streiche die Torte glatt. Dekoriere die Torte mit den Toffifee und den gefriergetrockneten Früchten.

Stelle die Torte für mindestens 4 Stunden kühl und nimm sie dann erst aus dem Tortenring heraus.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

DEKORATION:

- 12** Toffifee
- 10 g** Früchte
(gefriergetrocknet)