

TOFFIFEE NO BAKE KOKOSTORTE / KAREMELLTORTE



Murat war mal wieder in der Süßigkeiten Abteilung unterwegs und hat die neuen Toffiffee Kokos mitgebracht und sich direkt eine Torte dazu gewünscht. Natürlich habe ich ihm den Wunsch erfüllt und eine leckere No Bake Kokostorte mit Karamelfudges zubereitet. Gerade im Sommer bereite ich gerne No Bake Rezepte zu, einfach, schnell und die Küche bleibt schön kühl.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

KEKSBODEN

Schmelz die Butter in einem Topf bei mittelhoher Hitze und zerkleinere die Kekse mit einem Mixer oder Ausrollstab. Gib die Fudges in die geschmolzene Butter, lasse sie ebenfalls schmelzen und rühre die zerkleinerten Kekse ein, bis sich alles verbunden hat. Stelle einen Backring auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter und gib die Keksmasse hinein. Drücke sie mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest und glatt und stelle sie für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Bereite in der Zwischenzeit die Creme zu.

KEKSBODEN:

- 150 g** Butter
- 180 g** Butterkekse
- 150 g** Salted Caramel Fudges

TOFFIFEECREME

Hacke die Toffifees klein und stelle sie zur Seite. Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle etwa 200 g der Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und stelle sie in Kühlschrank. Hebe die gehackten Toffifees und die Salted Caramel Fudges unter die übrige Creme. Fülle die Creme auf den Keksboden, streiche sie glatt und stelle die Torte für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank.

TOFFIFEECREME:

- 125 g** Toffiffee (Coconut)
- 500 g** Mascarpone
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart
- 70 g** Salted Caramel Fudges

DEKORATION

Röste die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett leicht an, bis sie duften. Stelle die Torte auf eine Tortenplatte und entferne den Tortenring. Streiche die Creme nach Bedarf glatt und markiere mit einem Torteneinteiler 12 Stücke. Spritze dann mit der übrigen Creme Tupfen auf die Torte und dekoriere sie mit den Toffifees, gerösteten Kokosraspeln und Crispearls. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

DEKORATION:

- 2 EL** Kokosraspeln
- 12** Toffiffee (Coconut)
- 1 EL** Salted Caramel Crispearl
- 1 EL** Dark Crispearl