



Toffifee Torte – fruchtige Torte mit Schokoladenbiskuit

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

Zutaten:

für 1 Torte:

Biskuitschnecken:

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

Zum Füllen:

- 200 g Aprikosenmarmelade

No Bake Boden:

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

Fruchteinlage:

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

Toffifee-Creme:

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

Dekoration:

- 12 Toffifee
- 10 g gefriergetrocknete Früchte

Und so geht's:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

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

5. Torte füllen & dekorieren:

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.