VORWERK

SUPEREINFACHE TOFFIFEE-TORTE

TM31

Gesamt: 45min
Zubereitung: 15min

1 Stück

einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:
Gareinsatz
Spatel

Zutaten

für den Boden

200 Gramm Haselnüsse (Wahlweise Mandeln oder Walnüsse)
125 Gramm weiche Butter
4 Stück Eier (Größe M)
100 Gramm Zucker
1 geh. TL Backpulver

für den Belag

15 Stück Toffifees
600 Gramm Sahne

für die Deko

15 Stück Toffifees
30 Gramm Kakao-Pulver (oder Puderzucker)

Zubereitung

für den Boden

Nüsse, Mandeln oder Walnüsse in den Mixtopf geben. 5 Sekunden / Turbostufe zermahlen. Restliche Zutaten hinzufügen und 30 Sekunden / Stufe 5 zu einem Teig verrühren.

Den Teig in eine Springform (26 cm) füllen und glatt rühren.

Anschließend den Teig 30 Minuten bei 180 Grad ausbacken.

für den Belag

Die gekühlten Toffifees in den Mixtopf **"Mixtopf geschlossen"** geben und **5 Sekunden** / **Stufe 10** zerkleinern. Die eisgekühlte Sahne zufügen und **ca. 30 Sekunden** / **Stufe 10** zu einer Creme verrühren.

Solange das Messer rühren lassen, bis es hörbar "ins Leere" greift.

Creme auf dem ausgekühlten Boden verteilen.

für die Deko

Hier könnt ihr Euer Phantasie eigentlich völligen Freiraum geben.

Viel Spaß.

thermomix

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Kochfee Dithmarschen **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de