



TORTE OHNE BACKEN MIT



🕒 Zubereitung: 275 Minuten

🥄 Davon aktiv: 35 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN BODEN

- 30 g Zartbitterschokolade
- 70 g Butter
- 100 g Haferkekse

FÜR DIE CREME

- 16 kinder Schoko-Bons
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 150 g Frischkäse Magerstufe
- 100 ml Kondensmilch
- 5 g Sofort-Gelatine (Pulver)

FÜR DIE DEKO

- 25 g Vollmilchschokolade
- 6 kinder Schoko-Bons
- 10 g gehackte Nüsse

AUSSERDEM

Gefrierbeutel, Nudelholz,
20 cm Springform

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Boden die Zartbitterschokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
- 2 Die Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Mit der flüssigen Schokoladen-Butter-Mischung vermischen, in eine Springform (20 cm) geben und 20 Minuten abkühlen lassen.
- 3 Für die Creme Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse mit Kondensmilch sowie Gelatine vermischen und glattrühren.
- 4 16 kinder Schoko-Bons in Stückchen zerkleinern.
- 5 Zuerst die steife Sahne und dann die zerkleinerten kinder Schoko-Bons unter die Frischkäse-Mischung heben.
- 6 Die Masse auf den Tortenboden geben und gleichmäßig verstreichen.
- 7 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 8 Für die Deko die Vollmilchschokolade in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen und über die Torte träufeln.
- 9 Mit 6 kinder Schoko-Bons und gehackten Nüssen verzieren.

Portionen: 14

Pro Portion: 86 g / 228 kcal

