



Toffifee no-bake-cake

Lust auf Kuchen aber keine Lust zu backen? Teste doch mal unser Toffifee no-bake Rezept ...macht Spaß beim Zubereiten, wird ein Hingucker beim Servieren und ist ein Highlight beim Genießen!

Zutaten:

für 12 Portionen:

- 150 g Butterkekse
- 9 Toffifee Standard, grob gehackt
- 9 Toffifee White Chocolate, grob
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 1 TL Butter (zum Einfetten)
- 100 g Butter
- 400 g Zartbitterschokolade
- 400 ml Kondensmilch
- 50 g gefriergetrocknete Himbeeren

für das Topping:

- 6 Toffifee Standard, grob gehackt
- 6 Toffifee White Chocolate, grob
- 50 g getrocknete Aprikosen, getrocknet
- 25 g gefriergetrocknete Himbeeren

Und so geht's:

1. Die Butterkekse, Toffifee Standard und Toffifee White Chocolate grob hacken. Die getrockneten Aprikosen klein hacken. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten.
2. In einem großen Topf die Butter, die Zartbitterschokolade und die Kondensmilch bei niedriger Hitze schmelzen. Dabei kontinuierlich rühren, bis die Mischung glatt und homogen ist. Dann die Mischung vom Herd nehmen und die zerkrümelten Butterkekse, die gehackten Toffifee (Standard und White Chocolate), die getrockneten Aprikosen sowie 50 g gefriergetrocknete Himbeeren unterrühren.
3. Die Schokoladenmasse in eine Springform geben, gleichmäßig verteilen und mit einem Spatel glattstreichen. Den Kuchen für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Vor dem Servieren mit Toffifee (Standard und White Chocolate), gehackten getrockneten Aprikosen und den restlichen gefriergetrockneten Himbeeren dekorieren,

Gesamtzeit:

3 Eier

Davon aktiv:

3 Eier

Schwierigkeit

3 Eier

