

Nuss-Nougat-Torte



Sehr leckere Torte

Diese Torte backt sich mal wieder von alleine. Im Kühlschrank, dieser übernimmt ein Backen im Backofen, denn er sorgt über Nacht für die entsprechende Festigkeit des Bodens und der Füllmasse. Für letztere verwende ich Agar Agar zum Festigen.

Den Boden bereite ich weder aus Butterkeksen noch aus Toastbrot-Scheiben oder sogar Müsli zu. Sondern aus vielen Packungen Haferriegeln, die ich in der Küchenmaschine klein häcksle.

Nach dem Häckseln hat man einfach grobkrümelige Haferflocken in der Schüssel.

Die Haferriegel sind ja schon gebacken.

Also mischt man sie einfach mit flüssiger Butter, gibt sie in eine Spring-Backform, presst sie mit dem Stampfgerät fest und

lässt den Boden eine Stunde im Kühlschrank erhärten.

Für die Füllmasse verwende ich einfaches Natur-Joghurt. Und für den Nuss-Nougat-Geschmack gebe ich den Inhalt eines handelsüblichen Glases Nuss-Nougat-Creme hinzu, also 400 g. Es muss nicht einmal die teure Nuss-Nougat-Creme Nutella sein. Agar Agar verwende ich wie schon erwähnt zum Festigen der Füllmasse.

Da die Füllmasse mit 1 l Joghurt und 400 g Nuss-Nougat-Creme eine Masse von 1,4 l darstellt, habe ich mich gefragt, ob eine dritte Packung Agar Agar notwendig ist. Denn man verwendet normalerweise 15 g gemahlene Agar Agar, also eine Packung, für eine Flüssigkeit von 0,5 l. Ich entschied mich jedoch gegen eine weitere Packung, denn die Nuss-Nougat-Creme ist ja im Glas schon fest und kompakt. Und durch das Erkalten über Nacht im Kühlschrank wird sie sicherlich von sich aus zur Festigkeit der Torte beitragen.

Was sie dann nach dem Anschneiden und Probieren am darauffolgenden Tag auch tatsächlich tut. Und die Torte schmeckt wirklich sehr gut, dezent nach Nuss-Nougat, aber nicht zu aufdringlich.

Für den Boden:

- 600 g Haferriegel (18 Stück)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 30 g gemahlene Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Haferriegel zerkleinern und in der Küchenmaschine fein häckseln.

Butter bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle schmelzen. Zu den Haferriegeln geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Haferriegel-Butter-Mischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Eine Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.

Eine kleine Portion Joghurt in einem Topf erhitzen. Agar Agra dazugeben, vermischen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zwei Minuten kochen.

Restliches Joghurt dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen und Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Cappuccino-Torte



Sehr leckere Torte

Diese Torte backt sich mal wieder von alleine. Im Kühlschrank, dieser übernimmt ein Backen im Backofen, denn er sorgt über Nacht für die entsprechende Festigkeit des Bodens und der

Füllmasse. Für letztere verwende ich Agar Agar zum Festigen.

Den Boden bereite ich weder aus Butterkeksen noch aus Toastbrot-Scheiben oder sogar Müsli zu. Sondern aus vielen Packungen Haferriegeln, die ich in der Küchenmaschine klein häcksle.

Nach dem Häckseln hat man einfach grobkrümelige Haferflocken in der Schüssel.

Die Haferriegel sind ja schon gebacken.

Also mischt man sie einfach mit flüssiger Butter, gibt sie in eine Spring-Backform, presst sie mit dem Stampfgerät fest und lässt den Boden eine Stunde im Kühlschrank erhitzen.

Für die Füllmasse verwende ich einfaches Natur-Joghurt. Und für den Kaffee- respektive Cappuccino-Geschmack gebe ich den Inhalt einer Packung Cappuccino-Getränkepulver hinzu, das man normalerweise zusammen mit kochendem Wasser mischt und sich damit einfachen Cappuccino zubereitet. Hier fungiert das Getränkepulver als Geschmack für die Füllmasse. Agar Agar verwende ich wie schon erwähnt zum Festigen der Füllmasse.

Für den Boden:

- 600 g Haferriegel (18 Stück)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 200 g Cappuccino-Getränkepulver (1 Packung)
- 30 g gemahlene Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 12 Std.



Haferriegel zerkleinern und in der Küchenmaschine fein häckseln.

Butter bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle schmelzen. Zu den Haferriegeln geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Haferriegel-Butter-Mischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Eine kleine Portion Joghurt in einem Topf erhitzen. Agar Agra dazugeben, vermischen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zwei Minuten kochen.

Restliches Joghurt dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Getränkpulver dazugeben und alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut

verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen und Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!