



Nepečená Toffifee torta

Karamelový základ

200g maslových sušienok

120 g masla

120g mäkké karamelky (cca 10 kusov Krowky)

Krémová plnka

750 g tvarohu

250 g smotany na šľahanie (musí byť vychladená)

100 ml mlieka

75 g cukru

150 g lieskových orieškov, alebo nugát

15 g kakaový prášok

1 bal. Želatíny

Dekorácia

125 -250 g Toffifee

50 g horkej čokolády

30g lieskových orieškov

Zaklad

Keksíky rozdrvíme na kúsky, karamelky nakrájame tiež na kúsky a spolu s maslom premiešame.

Maslo môžeme najprv rozpustiť.

Následne vložíme na spodok tortovej formy.

Necháme odstáť pol hodinu v chladničke.

Plnka

Želatínu dáme napučať do studenej vody asi na desať minút.

Šľahačku vyšľaháme do tuha.

Vymixujeme tvaroh s rozpustenou želatínou a primiešame pripravenú šľahačku.

Nugát rozpustíme pridáme do polovice krému aj cukor a kakao a poriadne premixujeme.

Plnku vložíme do formy na karamelový základ a na hladko roztiahneme.

Znovu vložíme do chladničky cca na 15 min.

Po 15 min.vložíme druhú bielu polovicu krému.

Necháme 2 hodiny odstáť v chladničke.

Nakoniec ozdobíme Toffifee,orieškami a nasekanou čokoládou.