



## Giant Toffifee

Sieht nicht nur gigantisch gut aus, sondern schmeckt auch so. Verwöhne Deine Lieben mit dem Giant Toffifee – der kunstvollen Buttercremetorte in Form eines riesigen Toffifee.

### Zutaten:

#### für 12 Portionen:

##### Für den Teig:

- 2 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker
- 100 g Vollmilchjoghurt
- 80 ml Rapsöl
- 170 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver

##### Für die Karamellhülle:

- Butter zum Einstreichen
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 125 g Butter
- 125 g brauner Zucker
- 2 EL flüssiger Honig
- Butter für die Form

##### Für die Creme:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 15 Toffifee
- 300 g Schlagsahne
- 1 Pkg. Sahnesteif

##### Für den Deckel:

- 120 g schnittfeste Nussnougatmasse
- 50 g Edelbitterschokolade (65 % Kakao)
- 10 g Kokosfett

Springform  $\varnothing$  etwa 16 cm

1 Eisbombenform oder Metallschüssel  
mit rundem Boden (etwa 1,5 l Inhalt),  
Gefrierbeutel

### Und so geht's:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- /Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eier und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) zu einem festen Schaum aufschlagen. Joghurt und Öl nach und nach unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Die Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und etwa 30 Minuten backen. Kuchen aus der Form lösen und umgedreht auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
2. Für die Karamellhülle die Eisbombenform oder Metallschüssel mit Butter einstreichen. Einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel hineinlegen und andrücken. Kaltstellen. Kondensmilch, Butter, braunen Zucker und Honig aufkochen und unter Rühren etwa 10 Minuten kochen lassen, bis die Masse dickflüssig ist. Den Topf vom Herd nehmen. Die Masse weiter rühren, bis sie etwas abgekühlt, aber noch formbar ist. Die Masse in die Form geben und rundherum andrücken. Mindestens 2 Stunden kaltstellen, zwischendurch immer wieder andrücken, bis die Masse fest ist.
3. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Toffifee hacken. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Gelatine leicht ausdrücken, bei schwacher Hitze schmelzen. 3 Esslöffel geschlagene Sahne unterheben, dann mit restlicher Sahne verrühren. Toffifee unterheben.
4. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Einen Boden für die erste Schicht in der Karamellhülle passend schneiden. Die Hälfte der Sahnemasse darauf geben. Den zweiten Boden passend schneiden, darauflegen und mit restlicher Sahne bestreichen. Den dritten Boden darauflegen, passend schneiden und andrücken. Zugedeckt mindestens 8 Stunden kaltstellen.
5. Die Kante des Giant Toffifee gerade schneiden. Nougat bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen, auf den Giant geben, glattstreichen und wieder kaltstellen, bis die Schicht fest ist.
6. Schokolade hacken, zusammen mit dem Kokosfett bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen und mittig auf den Giant geben. Fest werden lassen. Den Giant mit dem Gefrierbeutel aus der Form heben, aufschneiden und den gigantischen Toffifee-Geschmack genießen.