



Toffifee-Schachtel

Bist du auf der Suche nach einer kreativen Kuchenidee? Der leckere Schokokuchen in Form einer Toffifee-Packung mit Schriftzug ist ein toller Hingucker für besondere Anlässe!

Zutaten:

für 8 Portionen:

- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 5 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 30 Toffifee
- 100 g Zartbitterschokolade
- 250 ml Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g brauner Fondant
- Haselnüsse zum Verzieren

Außerdem:

- Bronze oder Gold Lebensmittelspray

Rechteckige Form **ca. 30 x 11,5 cm**

Und so geht's:

1. Eier mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäben) auf höchster Stufe ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
2. Mehl, Speisestärke, Haselnüsse, Kakaopulver und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Form füllen und glattstreichen.
3. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C Ober- /Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
4. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 15 Toffifee grob hacken. 100 g Sahne, übrige Schokolade und Toffifee in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Toffifee-Masse kaltstellen.
6. Übrige Sahne mit dem Mixer (Rührbesen) steif schlagen. Wenn die Masse abgekühlt ist, vorsichtig unterheben.
7. Backpapier von dem Biskuit vorsichtig abziehen. Den Boden auf die Toffifee-Packungsgröße zurechtschneiden. Einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Biskuitboden mit der Toffifee-Creme bestreichen. 2 EL davon beiseitestellen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken und ca. 1 Stunde kaltstellen.
8. Aus der Außenverpackung den Toffifee Schriftzug als Schablone ausschneiden. Fondant dünn ausrollen und auf Packungsgröße zurechtschneiden. Übrige Creme oben auf die Torte streichen und die Fondant-Platte auflegen.
9. Mit der Schablone erst den Bronze Toffifee-Schriftzug aufsprühen und danach leicht versetzt den Schriftzug erneut mit Puderzucker aufstreuen. Mit einer weiteren offenen Toffifee-Schachtel auf einer Platte anrichten und mit übrigen Toffifee und Haselnüssen verzieren.