



## Sweet-Toffifee-Game

Es steckt viel Spaß in Toffifee! Das Sweet-Toffifee-Game gilt als besonderer Hingucker bei jedem Kindergeburtstag. Die verführerische Sahnetorte mit einem Mühle-Spielbrett aus Kakaopulver und natürlich mit Toffifee – einfach nur lecker!

### Zutaten:

- 45 Toffifee
- 250 g Butter
- 50 g Schlagsahne
- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 300 g Puderzucker
- ca. 6 EL Schlagsahne
- 40 g Butter

Eckige Springform **25 cm**

### Und so geht's:

1. Toffifee grob hacken, mit Butter und Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Masse gut verrühren und kaltstellen.
2. Eier mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührbesen) auf höchster Stufe ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
3. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C Ober- /Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
4. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
5. Die abgekühlte Toffifee-Creme mit dem Mixer (Rührbesen) aufschlagen. Backpapier von dem Biskuit vorsichtig abziehen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Biskuitboden mit der Toffifee-Creme bestreichen. Mit Haselnüssen bestreuen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken.
6. Puderzucker mit Sahne und Butter über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen und immer wieder rühren. Die Torte rundherum mit der Glasur bestreichen und im Kühlschrank für ca. 2 Stunden kaltstellen.
7. Für das Mühle-Spielfeld eine Schablone aus dünnem Karton ausschneiden und mit Kakaopulver auf die Torte aufbringen. Toffifee als Spielfiguren auf der Torte anordnen.

Das Spiel kann beginnen... der Gewinner bekommt das erste Stück Torte!

