

Buttermilch-Nuss-Nougat-Torte



Sehr, sehr leckere Torte

Eine leckere Torte, deren Zubereitung wieder einmal der Kühlschrank und nicht der Backofen übernimmt.

Die Verwendung der Marmelade für den Boden hat sich als gut erwiesen, gibt sie doch der Torte auch eine gewisse Süße.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Margarine
- 200 g Pflaumenmus

Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)

- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 15 Min | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Margarine in einer Schale in der Mikrowelle bei 800 Watt 1 Minute erhitzen und schmelzen.

Margarine zu den Toastbrot-Würfeln geben und alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Toastbrot-Masse hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Mus darauf verteilen und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Eine Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.

Etwas Buttermilch in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar dazugeben und alles unter Rühren zwei Minuten kochen.

Restliche Buttermilch dazugeben und alles verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden geben. Torte über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen.

Herausnehmen, Backform und wenn möglich Backpapier entfernen.

Schokoladenstreusel über die Torte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Pudding **mit** **Schokoladenstreusel**



Mit viel Schokolade

Normale, frisch zubereitete Puddinge nach dem Grundrezept.

Dieses Mal allerdings verfeinert mit Schokoladenstreusel.

Die Schokoladenstreusel lösen sich in der heißen Puddingmasse teilweise auf. Teilweise beleiben sie aber auch ganz und ergeben somit beim Essen auch ein kleines Knuspererlebnis.

Außerdem werden die Puddinge natürlich vor dem Servieren mit Schokoladenstreusel garniert.