

Fleckerltorte

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Müsliboden:

200 g Dr. Oetker Vitalis Weniger Süß
Knusper Pur
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack (1/2
Becher)

Nougatcreme:

2 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum
3 EL Zucker
¼ l flüssiges Schlagobers
3 EL Dr. Oetker Vitalis Weniger Süß
Knusper Pur
3 EL Nutella®

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Vitalis Weniger Süß
Knusper Pur
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit
Vanille-Geschmack
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Müsliboden:

Für den Boden Müsli mit Glasur gut vermischen. Eine Springform (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Den Müsliboden mit einer Teigkarte darin verteilen und leicht andrücken. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Nougatcreme:

Für die Creme Schlagschaumpulver mit Zucker und Schlagobers - statt Milch - nach Packungsanleitung zubereiten. Das Müsli unter die Hälfte der Creme rühren. Nutella™ unter die übrige Creme rühren. Die Cremes abwechselnd in der Form verteilen und ca. 5 Std. tiefkühlen.

3 Eine Hälfte des Müsli mit weißer Glasur und die zweite Hälfte mit Kakaoglasur verrühren. Jeweils kleine Häufchen auf ein Backpapier setzen und erstarren lassen.

4 Zum Verzieren:

Die Torte vor dem Servieren mit Müslihäufchen verzieren.