

Keksi-Torte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● ⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
160 g gesiebter Staubzucker
100 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
1 EL Honig
7 EL Milch

Kaffee-Nougat-Füllung:

½ l Kaffee
80 g Zucker
50 g Dr. Oetker Nuss Nougat
50 g Butter
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
4 EL flüssiges Schlagobers

Zum Glasieren:

1 Becher Dr. Oetker Zucker
Glasur Punsch-Geschmack (zur
Saison erhältlich)

Zum Verzieren:

geriebene weiße Kuvertüre
flüssige weiße Kuvertüre

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig in 8 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Hilfe eines Springformbodens (22 cm Ø) 8 Scheiben ausschneiden. Eine Scheibe auf ein leicht bemehltes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: etwa 8 Minuten

Nach dem Backen sofort mit einem langen Messer vom Blech lösen und erkalten lassen. Diesen Vorgang noch 7-mal wiederholen.

3 Kaffee-Nougat-Füllung:

Für die Füllung 3/4 des Kaffees mit Zucker, Nougat, Butter und Aroma zum Kochen bringen. Den übrigen Kaffee mit Puddingpulver glatt rühren und in den kochenden Kaffee einrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Das Obers unter die abgekühlte Füllung rühren.

Eine Tortenplatte mit dem Springformrand umstellen und die Tortenplatten mit der noch warmen Füllung zusammensetzen. Die Torte in der Form über Nacht kalt stellen.

4 Zum Bestreichen & Verzieren:

Die Torte mit Glasur bestreichen. Den Rand mit weißer Schokolade verzieren. Die Schokolade in ein Spritztütchen geben und Kreise auf die Oberfläche spritzen. Mit einem spitzen Messer sternförmig von innen nach außen Linien in die Kreise ziehen.