

Kleine Torte:

400 g Butterkeks
200 g weiche Butter
300 g [Dulce de Leche/Karamellcreme](#)
120 g Sauerrahm/Saure Sahne oder Schmand
120 g Walnüsse und Haselnüsse

Große Torte:

600 g Butterkeks
300 g weiche Butter
450 g Dulce de Leche/Karamellcreme
180 g Sauerrahm/Saure Sahne oder Schmand
180 g Walnüsse und Haselnüsse

Zum Bestreuen:

Zartbitterschokolade und Mohn



Zubereitung:

- 1) Legt eine Schüssel mit Frischhaltefolie aus, so dass diese übersteht. Meine Schüssel (für die kleine Torte) hat folgende Maße: 18 cm Durchmesser und 15 cm Tiefe.
- 2) In einer großen Rührschüssel mixt ihr die Butter so lange, bis sie hellgelb und cremig ist. Fügt Dulce de Leche in 2 Touren und Sauerrahm hinzu. Verrührt die Zutaten sorgfältig.
- 3) Zerkleinert die Walnüsse grob mit den Fingern und gebt sie zur Butter-Karamell-Creme dazu. Die Haselnüsse gebe ich im Ganzen hinein.
- 4) Zerkleinert den Butterkeks so, dass viele gröbere Stücke bleiben. Dadurch habt ihr später einen Mosaik-Effekt.
- 5) Nun vermengt ihr alle Zutaten mit den Händen so, dass die Creme jedes Stückchen Butterkeks umfasst. Die Masse darf aber nicht matschig sein.
- 6) Drückt sie in die vorbereitete Schüssel. Deckt sie ab und stellt sie für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank.
- 7) Nach dieser Zeit stürzt ihr sie auf einen Servierteller. Reibt etwas Schokolade und dekoriert die Torte damit und mit dem Mohn. Lasst es euch schmecken!

Tipps:

Dulce de Leche ist nicht Karamellsauce! Sie ist viel fester und cremiger.
Verwendet keinen Vollkorn Butterkeks: ich hab es probiert und das Ergebnis war schrecklich. Null Mosaik-Effekt und der Geschmack ließ auch zu wünschen übrig. Glaubt mir, es lohnt sich nicht.
Verwendet zudem keine Margarine, sondern Butter. Geschmacklich ist da ein großer Unterschied.

Mala torta:

400 g petit keksa
200 g maslaca na sobnoj temp.
300 g [karamel kreme/Dulce de Leche](#)
120 g kiselog vrhnja
120 g oraha i lješnjaka

Velika torta:

600 g petit keksa
300 g maslaca na sobnoj temp.
450 g karamel kreme/Dulce de Leche
180 g kiselog vrhnja
180 g oraha i lješnjaka

Za posipanje:

Tamne čokolade i maka



Priprema:

- 1) Pripremite jednu zdjelu, koju obložite prozirnom folijom tako da visi preko rubova. Moja zdjela (za malu tortu) ima ove dimenzije: promjer od 18 cm i dubinu od 15 cm.
- 2) U velikoj posudi za miješanje miksajte maslac dok ne postane kremast i dok ne poprimi svijetlo žutu boju. U 2 ture umiješajte karamel kremu i kiselo vrhnje.
- 3) Rukama usitinite orahe tako da imate dosta većih komada. Dodajte ih u mješavinu maslaca i karamela. Lješnjake stavljam u cijelom u kremu.
- 4) Keks rukama tako izdrobite da imate puno većih komada. Tako ćete kasnije imate mozaik-efekat.
- 5) Sve sastojke rukama dobro sjedinite. Svaki komad keksa mora biti natopljen kremom a istovremeno smjesa ne smije biti „gnjecava“.
- 6) Smjesu pritisnite u pripremljenu zdjelu. Prekrijte folijom koja visi preko rubova i stavite na hlađenje na min. 3 sata.
- 7) Nakon tog vremena tortu okrenite i stavite na tanjir za serviranje. Dekorirajte naribanom čokoladom i makom. Prijatno!

Savjeti:

Dulce de Leche nije karamel umak! Ona je mnogo kremastija i gušća.
Nipošto ne koristite integralni petit keks. Probala sam i rezultat je bio grozan. Nula mozaik-efekta a i ukus je bio slab. Vjerujte mi da se ne isplati.
Umjesto margarina koristite maslac, jer je on bitan za ukus i razlika je zaista velika.