

# No-Bake Schoko-Nuss-Torte

etwa 10 - 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Boden:

230 g Petits Beurre  
(Butterguetzli)  
150 g Butter, flüssig

### Füllung:

2 Beutel Dr. Oetker Pudding-  
Crème Chocolat  
1 l Milch

### Dekoration:

100 g Haselnüsse  
50 g Zucker

## 1 Vorbereitung:

Springformboden (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

## 2 Boden:

Guetzli in der Küchenmaschine oder in einem Plastikbeutel zerkleinern, sodass eine feinsandige Masse entsteht. Mit der flüssigeren Butter vermengen. Mithilfe eines Löffels auf dem Boden der Springform gleichmässig andrücken und 30 Minuten kühl stellen.

## 3 Füllung:

Pudding mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten und vorsichtig auf dem Boden verteilen.

## 4 Dekoration:

Haselnüsse klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zucker schmelzen lassen und die Haselnüsse darin wenden, damit sie karamellisieren. Danach auf den Pudding streuen und vor dem Servieren ca. 2 Stunden kalt stellen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von karamellisierten Haselnüssen kann auch Dr. Oetker Haselnuss Krokant verwendet werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53