Toffitella

Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki in Anleitung an die TM-Rezeptewelt

Zutaten:
2 Päckchen Toffifee
100 gr. flüssige Sahne (leicht erwärmt)
100 gr. Butter, vgl. Tipp unten

Zubereitung:
Toffifee in Multizerkleinerer mit Messer geben und ordentlich mixen.
Dann Butter und Sahne zugeben und weitermixen, bis es eine homogene Masse ist.

Fertig. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp Ka Pe: Am besten 200 g Sahne statt 100 g Butter und 100 g Sahne verwenden, dann wird Masse am nächsten Tag nicht so fest.

Tipp: Wenn Sahne nicht erwärmt zugegeben wird, wird Masse krisselig. Dann muss Masse in Kessel noch leicht erwärmt und mit Flexi gerührt werden.