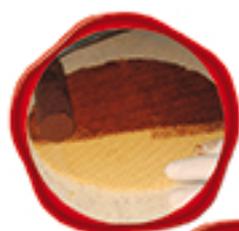




original WIENER Oblatentorte



1. Oblaten beidseitig mit Kuvertüre überziehen



4. mit weiterer Creme oben und seitlich glätten – kühlen



2. Oblaten (5 Stk.) mit Creme zusammensetzen



5. mit Marillenmarmelade überziehen und einige Stunden trocknen lassen



3. Torte für ca. ½ Stunde kühlen



6. mit Glasur überziehen und Logo-Oblate auflegen

Zubereitung

Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad erwärmen (max. 45° C), auf ca. 32° C abkühlen, Oblaten beidseitig (mit Roller oder Pinsel) dünn überziehen (verhindert das Aufweichen der Oblaten) – 10 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Zimmerwarme Butter mit Zucker schaumig rühren, restliche Kuvertüre untermischen und mit Eidottern schaumig aufschlagen. Abschließend Haselnüsse unterheben und die Creme schichtweise auf Oblaten auftragen, oben und auf der Seite damit abdecken. Torte ca. 1 Stunde stehen lassen, danach dünn mit Marillenmarmelade bestreichen und antrocknen lassen. Sacherglasur laut Beschreibung erwärmen und die Torte damit überziehen.

Zutaten

- 3 Pkg. original WIENER Oblaten
- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 200 g Kuvertüre 70%
- 2 Bio Eidotter
- 100 g geröstete u. fein geriebene Haselnüsse
- Marillenmarmelade zum Bestreichen
- 1 Becher Sacherglasur

Achtung! Nach dem Anschneiden nicht im Kühlschrank aufbewahren, da die Torte durch die Feuchtigkeit zäh wird.

