



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

250 g	Butter
200 g	Kochschokolade
	Zucker
1 Pkg.	Waffeloblate, eckig oder rund

**Mein persönlicher Tipp**

Die Creme mit gehackten Nüssen oder feinen Likören (Orangen-, Mandel-, Eierlikör etc.) aufpeppen. Kochschokolade durch weiße Schokolade oder Zartbitterschokolade ersetzen.:

**Carola Neulinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*

**Oblaten-Torte**

Trampeltorte

**Zubereitung**

- Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Butter mit etwas Zucker nach Geschmack schaumig rühren.
- Die zerlassene Schokolade begeben, wenn gewünscht mit einem Schuss Rum verfeinern und zu einer cremigen Masse rühren. Waffelblätter mit der Buttercreme bestreichen, bis alle Blätter aufgebraucht sind.
- Die Blätter immer leicht andrücken, damit sich die Creme mit den Waffelblättern gut verbindet.
- Vor dem Servieren kalt stellen und anschließend in gewünschte Stücke schneiden.