



**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

**Oblaten-Torte**

Trampeltorte



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*