

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Wiener Oblatentorte

Zutaten

(8 Personen)

Für die Torte

- 250 g Butter
- 200 g Staubzucker
- 50 g Kakaopulver
- 9 Oblaten-Scheiben

Für die Deko der Oblaten-Torte

- Figuren
- Rosmarin-Zweige als Tannenbäumchen
- Staubzucker
- Kakaopulver
- gehackte, geröstete Haselnüsse

Zubereitung

Buttercreme aus 250 g weicher Butter, 200 g Staubzucker schaumig rühren. Mit 50 g Kakaopulver glatt vermengen. 9 Oblaten-Scheiben mit der Buttercreme füllen, stapeln, letzte Schichte mit Buttercreme bestreichen.

Deko für Oblaten-Torte: Marzipan-Figuren, weihnachtliche Figuren und Mini-Kugeln, die Spitzen von Rosmarin-Zweige als Tannenbäumchen daraufsetzen, mit gehackten Haselnüssen, Kakaopulver und Staubzucker bestreuen.