

Waffeltorte nach Carlsbader Art

ZUBEREITUNG

Butter mit dem Zucker aufschlagen, Powidl einrühren. Creme auf 7 Waffelblätter dünn verstreichen, darüber 1 EL Kuvertüre als zweite Schicht verteilen. Die 7 bestrichenen Waffelblätter übereinander schichten und mit dem letzten Waffelblatt abschließen. Oberseite mit der restlichen Schokolade bestreichen und mit den Mandeln bestreuen – im Kühlschrank gut 2 Stunden kalt stellen.

Kann als Torte oder in Würfel geschnitten serviert werden.



ZUTATEN

1 Pkg. Auer Carlsbader
Waffelblätter

150 g Butter

90 g Staubzucker

60 g Powidl

100 g Kuvertüre

10 g gehobelte geöstete
Mandeln