Pischinger Oblatentorte

Die köstliche Pischinger Oblatentorte schmeckt am besten, wenn man sie selber macht. Mit diesem Rezept gelingt es bestimmt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,8 h

Foto: trowelandfork

Zutaten

120 g	Oblaten
2 EL	Johannisbeergelee (zum Bestreichen)

Für die Schokoladencreme

150 g	Butter
1 EL	Staubzucker
150 g	Zartbitterschokolade
1 Packung	Vanillezucker
20 g	Kokosfett

Für die Schokoladenglasur

150 g	Blockschokolade
10 g	Butter

Zubereitung

1. Für die Pischinger Oblatentorte zu Beginn ein Wasserbad ansetzen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und langsam darüber schmelzen. Dabei oft umrühren. Vom Herd nehmen

und kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Kokosfett über dem Wasserbad ebenfalls schmelzen.

2. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Langsam die flüssige Schokolade unterrühren. Zuletzt das geschmolzene Kokosfett unterziehen. Die Schokoladencreme etwas abkühlen lassen, sodass sie sich noch gut verstreichen lässt.

3. Die erste Oblate mit der Creme bestreichen, die zweite Oblate bündig aufsetzen und wiederum bestreichen. So fortfahren, bis die letzte Oblate aufliegt. Diese nicht mehr bestreichen. Die Torte nun mit Alufolie umwickeln, einen tiefen Teller darüber stülpen und mit schwerem Geschirr oder einem anderen Gegenstand beschweren. Einen Tag lang ruhen lassen.

4. Am Folgetag das Gelee leicht erwärmen und glattrühren, anschließend die Oberseite der Torte damit bestreichen. Für die Glasur ein Wasserbad aufsetzen, Schokolade und Butter darüber schmelzen und dabei umrühren. Einige Minuten abkühlen lassen, dann auf der Torte verstreichen.

Tipp

Die Pischinger Oblatentorte nach Belieben wie auf dem Bild mit verschiedenen Nüssen dekorieren oder frische Früchte dazu reichen. Man kann anstelle von Johannisbeerengelee auch andere Geleesorten oder Marillenmarmelade etc. verwenden.