

FRISIA

Stets gegen schlechte Laune. Seit 1899



Fun Mallonies Torte mit bunter Waffelexplosion

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

- Eine Rührkuchennischung nach Wahl
- Je nach Backmischung zusätzlich Eier, Butter oder Sonnenblumenöl
- Die Beispieltorte wurde in einer Springform mit 20cm Durchmesser gebacken, man kann selbstverständlich auch andere Formate nehmen. Wichtig ist nur, dass die Torte hoch genug ist, damit später die Waffeln gut darin halten

WAS IHR SONST BENÖTIGT:

- Waffeltüten
- Bunte Streusel oder ähnliches, Schokoguss
- Waffel-, Schoko- oder Laugensticks – sind im Supermarkt oft bei den Eistüten platziert

FÜR DIE CREME:

- Tortencreme (Fertigprodukt)
- Je Produkt zusätzlich Schlagsahne und Milch

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING:

- Fun Mallonies
- Bunte Streusel nach Wahl

ZUBEREITUNG:

- Den Backofen vorheizen – je nach Backmischung meistens 180 Grad Ober- und Unterhitze
- Inzwischen die Rührkuchennischung genau nach Anleitung zubereiten
- Springform einfetten und „bröseln“. Sonnenblumenöl funktioniert bestens, dazu Semmelbrösel
- Je Farbe einen Boden backen. Pro Boden dauert das etwa 20 Minuten
- Die 3 Böden abkühlen lassen
- In der Zwischenzeit die Fun Mallonies für die Füllung zwischen den Böden kleinschneiden
- Schokoguss erwärmen und die Eistüten zuerst in den Guss tauchen und dann schnell in den Streuseln wenden
- Den ersten Boden auf eine Platte setzen und mit einem hohen Tortenring umschließen. Dann etwa ein Drittel Tortencreme auf den Boden geben, bis zum Rand glattstreichen und einen Teil der kleingeschnittenen Fun Mallonies auf der Creme verteilen. Den zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit etwa einem Drittel Tortencreme bestreichen und kleingeschnittenen Fun Mallonies belegen. Zuletzt den dritten Boden „als Deckel“ auflegen
- Danach den Tortenring vorsichtig entfernen und die restliche Creme auf der Torte und um den Rand herum verteilen und glattstreichen.
- Zum Abschluss Fun Mallonies auf die Sticks stecken, die Eistüten mit den Mallonies füllen, alles vorsichtig in die Torte stecken und mit weiteren Fun Mallonies und Streuseln verzieren – guten Appetit!