Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Überdrüber Torte

Zubereitung

Butter, Zucker, Dotter schaumig schlagen, Mehl mit BP unterrühren, Milch dazugeben. Den Teig in 2 Hälfte teilen und jeweils in eine Tortenform geben.

Schneehaube zubereiten (Schnee schlagen und Zucker untermengen) und auf den zwei Teigböden verteilen - darauf die Mandelblättchen geben.

Die beiden Torten jetzt bei ca 180 Grad ca 23 Min. backen, - auskühlen lassen.

Creme zubereiten; Schlagobers steif schlagen, Kaffeejoghurt und Zucker und Gelantinepulver unterrühren.

Ersten Tortenboden, Creme, zweiter Tortenboden - kühl stellen und einfach nur genießen.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Zauner.

Zutaten

Teig:

- 12dag Butter
- 12dag Zucker
- 5 Dotter
- 10dag Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Milch

Schneehaube:

- 5 Eiklar
- 25dag Zucker
- 10dag Mandelblättchen (alternativ 10dag geriebene Mandeln)

Creme:

- 1 Becher Schlagobers
- 2 Becher Kaffeejoghurt
- 1 TL Zucker
- 1 Packung Gelatinepulver oder Sahnesteif