Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rezept zum Muttertag: Schokoflädle-Torte mit Karamellcreme

Ursprünglich wollte ich ein Rezept mit Erdbeeren und Schokolade zum Muttertag erstellen. Da die Erdbeeren in Baden-Württemberg noch nicht reif genug sind, habe ich eine Kombination aus Schokopfannkuchen und Karamell ausprobiert. Hauptsache es schmeckt und ist mit viel Liebe zubereitet. Darum geht`s doch am Muttertag: **"Liebe"**

Zutaten

für den Flädleteig (ca. 10 Pfannkuchen)

- 5 Eier (L)
- 500 ml Milch
- 5 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakao
- 1 EL Zucker

Füllung

- 3 Packungen Karamellpudding (für 1,5 l)
- 75 g Butter
- 500 ml Schokoglasur

Zubereitung

Aus den Zutaten für die Flädle einen Teig zubereiten. Aus dem Teig dünne Pfannkuchen (Flädle) ausbacken. Auf einem Teller stapeln und auskühlen lassen.

Für die Füllung den Karamellpudding nach Packungsanweisung zubereiten. Zum Schluss noch 75 g Butter in den warmen Pudding einrühren.

Die Puddingcreme auf die Pfannkuchen streichen und übereinander stapeln. Mit einem Pfannkuchen oben beenden. Die flüssige Schokoglasur darüber streichen und auskühlen lassen.

4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Am Besten über Nacht. Wer möchte dekoriert die Oberfläche mit Pistazien, Nüssen, Schokostückchen etc.