

Waffeltorte

Für Hochstapler: Ein leckere Waffeltorte mit frischen Beeren und einer feinen Creme -
Schnelles Waffeltorten Rezept.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Waffleisen:

Fett

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

180 g Weizenmehl

½ TL Dr. Oetker Original Backin

175 ml Buttermilch

2 EL flüssiger Honig

Sahnefüllung:

150 g Himbeeren

150 g Erdbeeren

200 g kalte Schlagsahne

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

125 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

60 g Zucker

2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

1 - 2 EL Dr. Oetker gehackte

Pistazien

Minze

Puderzucker

Wie backe ich eine einfache Waffeltorte?:

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Himbeeren verlesen, Erdbeeren waschen und putzen. Waffleisen auf höchster Stufe vorheizen. **Hinweis:** Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren, anschließend den Honig unterrühren.

3 Das Waffleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. **Hinweis:**

Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffleisen beachten. Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffleisen füllen und goldbraun backen. Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Insgesamt werden 4 Waffeln gebacken.

4 Sahnefüllung zubereiten:

Schlagsahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Quark, Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel glatt verrühren. Dann die Sahne unterrühren. Zwei Drittel der Erdbeeren (etwa 100 g) in sehr dünne Scheiben schneiden.

- 5 Eine Waffel auf eine Tortenplatte oder einen großen Teller legen und mit gut einem Viertel der Quarkcreme bestreichen. Mit einem Viertel Himbeeren und einem Drittel Erdbeerscheiben belegen und eine Waffel daraufsetzen, leicht andrücken. Diese Waffel nun mit einem weiteren Viertel Quarkcreme bestreichen, mit Himbeeren und Erdbeerscheiben belegen und den Vorgang wiederholen. Restliche Quarkcreme wolkenartig auf der Oberfläche verteilen, mit restlichen Himbeeren, ganzen oder halbierten Erdbeeren belegen und mit Pistazien bestreuen. Die Torte etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Vor dem Servieren die Waffeltorte mit Minzblättchen dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Waffeltorte lässt sich ganz einfach verzehren, indem man eine ganze Waffel mit Füllung abhebt.