

Waffeltorte "Naked Cake"

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Waffelteig:

100 g Butter, weich
60 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
180 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
175 ml Buttermilch
2 EL Honig

Füllung:

2 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
125 g Magerquark
60 g Zucker
2 EL Zitronensaft
100 g Erdbeeren in dünne Scheiben geschnitten
150 g Himbeeren

Dekoration:

50 g Erdbeeren
1 - 2 EL Pistazien, gehackt
Minzeblätter
Puderzucker

1 Zum Vorbereiten:

Das Waffleisen auf höchster Stufe vorheizen.

2 Waffelteig:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch einrühren. Den Honig kurz unterrühren.

Das Waffleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und befeuchten. Je Waffel 2 – 3 Esslöffel Masse in das Waffleisen geben und goldgelb backen. Die Waffeln auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Insgesamt werden 4 Waffeln gebacken.

3 Füllung:

Rahm mit Gelatine express nach Packungsanleitung steif schlagen. Magerquark, Zucker und Zitronensaft verrühren und einrühren. Den geschlagenen Rahm unterrühren.

4 Zum Belegen:

Eine Waffel auf eine Tortenplatte geben und mit ca. 1/4 der Crème bestreichen. Mit 1/4 der Himbeeren und 1/3 der Erdbeerscheiben belegen, eine Waffel darauflegen und leicht andrücken. Den Vorgang mit den übrigen Waffeln wiederholen. Auf der obersten Waffel die übrige Crème beliebig auf der Oberfläche verteilen, mit den übrigen Himbeeren und Erdbeeren belegen und mit Pistazien bestreuen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

5 Zum Dekorieren:

Vor dem Servieren die Waffeltorte mit Minzeblättern verzieren und mit Puderzucker bestreuen.