

Rezept

# Waffeltorte

Ein Rezept von Waffeltorte, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für die Waffeln

<b>125 g</b> weiche Butter	<b>120 g</b> Zucker
<b>½ TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>2</b> Eier (M)
<b>100 g</b> Weizenmehl	<b>50 g</b> Speisestärke
<b>50 g</b> Sahne	Fett fürs Waffeleisen

### Für den Belag

<b>150 g</b> Mascarpone	<b>100 g</b> Himbeerkonfitüre
<b>2 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>250 g</b> Sahne	<b>350 – 400 g</b> gemischte frische Beeren
Puderzucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück Torte | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Aus den Zutaten für die Waffeln nach dem Grundrezept (Link unter den Zutaten) einen Waffelteig zubereiten. Daraus vier dicke Waffeln backen und diese auskühlen lassen.
2. Für den Belag Mascarpone mit Konfitüre, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren. Sahne steif schlagen und portionsweise locker unter die Mascarponecreme heben. Die Beeren verlesen, eventuell abspülen und trocken tupfen.
3. Jeweils ein Viertel der Creme und der Beeren auf den Waffeln verteilen. Die belegten Waffeln auf einer Kuchenplatte aufeinandersetzen. Die Waffeltorte großzügig mit Puderzucker bestreuen und gleich servieren!