

Rezept

Waffeltorte

Ein Rezept von Waffeltorte, am 01.10.2023

Zutaten

Für die Waffeln

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

Für den Belag

150 g Mascarpone	100 g Himbeerkonfitüre
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	2 EL Zitronensaft
250 g Sahne	350 – 400 g 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!