

Waffeltorte

Zutaten für 1 Torte mit 7 Waffeln:

Für den Waffelteig

- 125 g Butter (geschmolzen)
- 125 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 ml [Buttermilch](#)



Für die Creme

- 125 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 100 g Schmand
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Vanille (gemahlen)

Für den Belag

- 250 g Himbeeren (frisch oder gefrostet)

Für die Deko

- 30 g Raspelschokolade
- 8 Himbeeren

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Schritt 1: Waffeln backen

1. Schlage die Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig.
2. Mixe nach und nach die Eier, das Mehl, Backpulver, Puddingpulver und Vanillezucker unter.
3. Zum Schluss rührst du die Buttermilch unter.
4. Backe den Waffelteig portionsweise im Waffeleisen aus und lasse sie abkühlen.

Schritt 2: Tortencreme anrühren

5. Verrühre den Schmand und den Mascarpone mit einem Rührlöffel. Unsere [Schabine](#) eignet sich dafür prima. Nutze keinen Mixer, sonst wird die Masse flüssig.
6. Schlage die Sahne mit dem Sahnefest und dem Vanillezucker steif.
7. Hebe die Sahne und den Zucker unter die Mascarpone-Schmand-Creme und mahle noch etwas Vanille in die Masse.

Schritt 3: Waffeltorte anrichten

8. Püriere die Himbeeren und passiere sie durch ein Sieb.
9. Nimm dir einen großen Teller und lege eine Waffel darauf. Bestreiche sie mit der Tortencreme und füge einen Esslöffel passierte Himbeeren darauf. Dann geht es von vorne los: Waffel - Creme - Himbeermus. Fahre so fort, bis du 7 Waffeln aufgebraucht hast. Die restlichen kannst du anderweitig verwenden: Sofort naschen oder auch einfrieren.
10. Den Abschluss deiner Waffeltorte bildet Creme, die du mit frischen Himbeeren und geraspelter Schokolade garnierst.
11. Stelle die Torte für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. So saugen sich die Waffeln voll und die Torte wird fest.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

