

Waffeltorte "Naked Cake"

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

100 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
180 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
175 ml Buttermilch
2 EL Honig

Füllung:

200 ml flüssiges Schlagobers
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix
125 g Speisetopfen
60 g Zucker
2 EL Zitronensaft
100 g in dünne Scheiben
geschnittene Erdbeeren
150 g Himbeeren

Zum Belegen:

50 g Erdbeeren

Zum Verzieren und

Bestreuen:

1 - 2 EL Dr. Oetker Pistazien
gehackt
Minzeblätter
Staubzucker

1 Zum Vorbereiten:

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen.

2 Sandmasse:

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.

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

4 Füllung:

Schlagobers mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Topfen, Zucker und Zitronensaft verrühren und einrühren. Das Schlagobers unterrühren.

5 Zum Belegen:

Eine Waffel auf eine Tortenplatte geben und mit ca. 1/4 der Creme 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 Creme beliebig auf der Oberfläche verteilen, mit den übrigen Himbeeren und Erdbeeren belegen und mit Pistazien bestreuen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

6 Zum Verzieren und Bestreuen:

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