

Beeren Waffel Tiramisu



So wird's gemacht

Zunächst für den Sirup 200g Beeren, Puderzucker und Limoncello/Zitronensaft aufkochen, pürieren, durch ein Sieb geben und beiseite stellen.

Für die Waffeln: Öl mit Joghurt mischen. Mehl, Vanille, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Eier schaumig schlagen, Öl-Joghurt-Mischung (sowie Erdnussbutter) in die Eier geben. Abwechselnd Mehlgemisch und Wasser unterrühren. Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen und 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe). Auf einem Rost auskühlen lassen, sodass sie knusprig bleiben.

Für die Creme Sahne steif schlagen, Zitronenabrieb und Puderzucker hinzugeben weiter rühren. Mascarpone glatt rühren und unterheben. Zum Schluss die gewaschenen Beeren unterheben bis die Masse gut vermengt und leicht rosa gefärbt ist.

Waffeln (nach Belieben, Menge reicht für mehr Waffeln) in kleine Stücke schneiden und in 6 Gläser geben. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Waffeln mit etwas Sirup beträufeln. Creme verteilen. Zweite Schicht Waffelstücke in die Gläser geben, erneut mit Sirup beträufeln und die restliche Creme auf die Gläser verteilen (kann auch mit einer Sterntülle gemacht werden). Kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Beeren und Puderzucker dekorieren. Kalt servieren.

Einkaufsliste:

Sirup:

200g Beeren
50g Puderzucker
1EL Limoncello oder Zitronensaft

Waffeln

320g Mehl
50-80g Zucker (Nach Belieben)
1 TL Backpulver
Prise Salz
1 Vanilleschote
2 Eier
60ml Pflanzenöl
245g Joghurt
240ml Sprudelwasser
Nach Belieben mit Zitronenabrieb
verfeinern

Creme:

250g Mascarpone
200ml Sahne
80g Puderzucker
400g Beeren
Abrieb einer Zitrone