

Quark-Waffeltorte mit Beeren



Einkaufsliste:

Waffeln

450g Mehl
120g Zucker (Nach Belieben)
1 TL Backpulver
1 TL Natron
Prise Salz
1 Vanilleschote
3 Eier
100g flüssige Butter
360g Quark
340ml Milch
Abrieb von zwei Zitronen

Creme:

500g Quark
250ml Sahne
100g weiße Schokolade
1 Pck. Sahnesteif
50g Puderzucker
1 EL Vanillezucker
125g rote Johannisbeeren
125g weiße Johannisbeeren
Blaubeeren nach Belieben

So wird's gemacht

Zunächst weiße Schokolade mit 100ml Sahne schmelzen und beiseite stellen.

Für die Waffeln flüssige Butter mit Quark und Milch sowie Zitronenabrieb mischen. Mehl, Vanille, Zucker, Backpulver, Natron und Salz mischen. Eier schaumig schlagen, Milch-Mischung in die Eier geben. Mehlgemisch unterrühren. Waffeleisen auf die höchste Stufe vorheizen und 3-5 Minuten goldbraun ausbacken (je nach Waffeleisen und Größe). Waffeln können sowohl im Herz- als auch im belgischen Waffeleisen gebacken werden. Für die Waffeltorte eignet sich das Herzwaffeleisen am besten.

Nun die restliche Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif steif schlagen, Quark einrühren. Zum Schluss die abgekühlte weiße Schoko-Masse einrühren. 2-3EL der Creme zur Dekoration beiseite stellen. Kalt stellen. Beeren waschen und zupfen. $\frac{3}{4}$ der Beeren vorsichtig in die Creme heben.

Eine Waffel in eine passende Springform legen und etwas Creme darauf verteilen. So fortfahren bis noch etwa 3-4 Herzwaffeln (je nach Größe) übrig sind und die Quark-Beeren-Masse aufgebraucht ist. Die restlichen Waffeln in Herzchen schneiden, etwas mit Creme einstreichen und rundherum an den Rand der Torte „kleben“. Nach Belieben dekorieren und mit Beeren belegen.