

Sahnefest Neural



Art.-Nr. 301009



Leckere Waffeltorte

ARBEITSZEIT: CA. 15 MIN. | BACKZEIT: CA. 25-30 MIN.

Zutaten für den Waffelteig: 125 g Zucker, 200 ml Milch, 4 Eier, 180 g Mehl, 1 TL Backpulver, 125 g flüssige Butter | **Zutaten für die Füllung:** 250 ml Sahne, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest nach Wahl, 250 g Quark | **Außerdem:** ca. 300 g frische Beeren nach Saison

Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen, glatten Teig aufschlagen. Den Teig in einem Waffeleisen ausbacken. Es sollten ca. 4 Waffeln werden. Die gebackenen Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, damit diese schön knusprig bleiben.

Zubereitung der Füllung:

Die Sahne steif schlagen. Das Päckchen STÄDTER Sahnefest nach Packungsanleitung mit Flüssigkeit anrühren, den Quark zugeben und glattrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Eine Waffel als Boden auf eine Kuchenplatte legen und ein Drittel der Sahne-Quarkcreme darauf verteilen. Ein paar frische Früchte auf die Creme geben und mit einer zweiten Waffel abdecken. Nun ein weiteres Drittel der Sahne-Quarkcreme darauf geben, ein paar Früchte darauf verteilen und mit der dritten Waffel abdecken. Die restliche Creme darauf verteilen und wieder mit Früchten belegen. Als Abschluss die vierte Waffel auflegen, nach Belieben verzieren und mit etwas Puderzucker absieben.