



Waffeltorte mit roter Grütze

Zeit gesamt
2h 15min



Zubereitungszeit
1h 15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Zucker	290 g
Salz	0.25 TL
Tonkabohnenpaste	1 TL
Eier	6 St.
Buttermilch	500 ml
Weizenmehl, Type 405	500 g
Backpulver	2 TL
Kirschen, frisch	150 g
Erdbeeren	150 g
Johannisbeeren, frisch	150 g
Sauerkirschnektar	200 ml
Speisestärke	30 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronensaft	1 TL
Himbeeren, frisch	150 g
Heidelbeeren, frisch	150 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Schlagsahne	400 g
Puderzucker	60 g
San-apart	9 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,
SILVERCREST Waffeleisen

1. Waffelteig

Verrühre die weiche Butter mit 250 g Zucker, dem Salz und der Tonkapaste für 2-3 Minuten cremig. Gib die Eier einzeln dazu und rühre sie ein. Füge dann die Buttermilch mit dem Mehl und Backpulver hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig.

Tipp: Du kannst die Zutaten für den Teig auch auf einmal in einen Hochleistungs-Mixer geben und pürieren, allerdings sollte die Butter dann flüssig sein.

Tipp: Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

2. Waffeln

Heize das Waffeleisen vor, fette es mit etwas Backtrennspray und backe die Waffeln darin nacheinander aus. Lasse sie einzeln auf einem Gitter abkühlen.

3. Rote Grütze

Entsteine 100 g Kirschen und halbiere sie. Entferne das Grün von 100 g Erdbeeren und viertle sie. Ziehe 100 g Johannisbeeren mit einer Gabel von den Stielen. Verrühre den Sauerkirschnektar mit der Stärke, 40 g Zucker, dem Vanilleextrakt und Zitronensaft in einem Topf klümpchenfrei. Lasse die Mischung dann unter Rühren aufkochen, bis sie etwas eindickt und gib dann die vorbereiteten Früchte mit 100 g Himbeeren und 100 g Blaubeeren dazu. Koch die Grütze bei mittelhoher Hitze für 5-6 Minuten ein und zerdrücke die großen Stücke etwas mit einem Whacker. Nimm die Grütze vom Herd, fülle sie um und lasse sie abkühlen.

4. Fruchtcreme

Verrühre 100 g abgekühlte rote Grütze mit dem Quark. Gib die Sahne und Puderzucker dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

5. Torte schichten

Die Anzahl der Schichten hängt von der Dicke bzw. der Stückzahl der Waffeln ab, teile dir die Creme und Grütze dementsprechend ein. Setze eine Waffel auf einen Tortenretter und bestreiche sie mit etwas Fruchtcreme glatt. Forme in der Creme eine Mulde, sodass ein etwas höherer Rand entsteht und verteile dann etwas rote Grütze in der Mitte der Creme. Setze die zweite Waffel darauf, achte dabei auf das Muster der Waffeln, es sollte immer versetzt gestapelt werden, so wird die Torte stabiler. Bestreiche den Boden dann wieder mit Creme und Grütze und staple so die ganze Torte. Verstreiche auf der letzten Waffel nur etwas Creme und Grütze in der Mitte. Stelle die Torte dann für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

Tipp: Stelle einen Tortenring zum Stabilisieren um die Torte.

6. Dekoration

Setze die Torte auf eine Servierplatte und dekoriere sie mit den übrigen Kirschen und Beeren. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	468 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g