

## Waffeltorte

### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Waffelteig

- 125 g Butter (geschmolzen)
- 125 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 ml [Buttermilch](#)



#### Für die Creme

- 125 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 100 g Schmand
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Vanille (gemahlen)

#### Für den Belag

- 250 g Himbeeren (frisch oder gefrosten)

#### Für die Deko

- 30 g Raspelschokolade
- 8 Himbeeren

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 15 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 40 Minuten

## Zubereitung

### Waffeln backen

1. Schlage die Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig. Mixe nach und nach die Eier, das Mehl, Backpulver, Puddingpulver und Vanillezucker unter. Rühre zum Schluss die Buttermilch unter.
2. Backe portionsweise Waffeln aus dem und lasse sie abkühlen.

### Tortencreme anrühren

3. Verrühre Schmand und Mascarpone. Unsere [Schabine](#) eignet sich dafür prima. Nutze keinen Mixer, sonst wird die Masse flüssig.
4. Schlage die Sahne mit dem Sahnefest und dem Vanillezucker steif.
5. Hebe die Sahne und den Zucker unter die Macarpone-Schmand-Creme und mahle noch etwas Vanille in die Masse.

### Waffeltorte dekorieren

6. Püriere die Himbeeren und passiere sie durch ein Sieb.
7. Lege eine Waffel auf einen großen Teller. Bestreiche sie mit der Tortencreme und gib einen Esslöffel passierte Himbeeren darauf. Dann geht es von vorne los: Waffel - Creme - Himbeermus. Fahre so fort, bis du 7 Waffeln aufgebraucht hast. Die restlichen kannst du anderweitig verwenden: Sofort naschen oder auch einfrieren.
8. Dekoriere deine Waffeltorte mit der restlichen Creme, frischen Himbeeren und geraspelter Schokolade.
9. Stelle die Torte für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. So saugen sich die Waffeln voll und die Torte wird fest.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

