Erdbeer-Mascarpone-Waffeltorte

Ein Rezept für die Erdbeerzeit, das die Gäste begeistern wird: Himmlische Erdbeer-Mascarpone-Waffeltorte – am besten mit einem Herz-Waffeleisen zubereiten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Für den Waffelteig

125 g	Butter (weich)
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier (Größe M)
1 Stk.	Eidotter (aus Ei Größe M)
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
200 g	Schlagobers
150 ml	Milch

Für die Creme

500 g	Erdbeeren
1 EL	Staubzucker
1 Packung	Sahnesteif
3 Blätter	Gelatine
1 Flasche	Rama Cremefine (zum Schlagen)
1 EL	Staubzucker

250 g	Mascarpone

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Mascarpone-Waffeltorte zunächst den Teig für die Waffeln zubereiten: Das Waffeleisen einfetten und vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und vermengen. In eine weitere Schüssel die weiche Butter geben. Ein Ei trennen und den Dotter zufügen. Die ganzen Eier, eine Prise Salz, Zucker und Vanillezucker ebenfalls zufügen und alle Zutaten mehrere Minuten lang schaumig schlagen.

2. Nun die anderen Zutaten abwechselnd unter die Buttermasse rühren: Das Mehlgemisch, das flüssige Schlagobers und die Milch. Sobald der Teig gleichmäßig und klumpenfrei ist, diesen portionsweise in das Waffeleisen füllen und goldbraune Waffeln ausbacken lassen. Für die Torte braucht man 5 Waffeln.

3. Die Erdbeeren vorsichtig waschen und putzen. Dann 10 nicht zu große Erdbeeren für die Dekoration zur Seite legen. Die übrigen Beeren in zwei kleine Schüsseln aufteilen. Über eine Hälfte den Staubzucker und das Sahnesteif streuen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die andere Hälfte mit dem Messer in kleine Stücke schneiden.

4. Die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Das Rama Cremefine in eine Schüssel gießen und mit einem Esslöffel Staubzucker steif schlagen. Mascarpone unterheben. Die Gelatineblätter ausdrücken. Anschließend in einen kleinen Topf füllen und bei schwacher Hitze langsam auflösen, dabei rühren.

5. Den Topf vom Herd nehmen. 3 Esslöffel von der Mascarponecreme unverzüglich in die Gelatine rühren. Den Topfinhalt unter die restliche Mascarponecreme ziehen. Mit dem Rührgerät noch einmal durchschlagen. Die zerkleinerten Erdbeeren unter die Creme heben. Die Hälfte des Erdbeerpürees ebenfalls unterheben. Die andere Hälfte für später aufheben.

6. Nun den Waffelturm aufschichten: Eine Waffel auf einen großen Teller oder eine Tortenplatte legen. Einige Esslöffel der Creme darauf geben und verstreichen. Die nächste Waffel aufsetzen, wieder Creme darauf verteilen und so weiter, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Lage bildet die Creme. Die Torte mit den ganzen Erdbeeren verzieren. Mindestens 90 Minuten lang in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den restlichen pürierten Erdbeeren verzieren.

Tipp

Die Erdbeer-Mascarpone-Waffeltorte kann man auch mit Himbeeren zubereiten. Besonders schön sieht die Torte aus, wenn die letzte Cremeschicht mit dem Spritzbeutel aufgetragen wird.