



Torte mit Schoko-Waffeln und Vanille-Creme-Füllung



Zutaten

Für die Buttercreme:

500 ml	Milch, Zimmertemperatur
2 Päckchen	Vanillezucker
120 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver zum Kochen
250 g	Butter, Zimmertemperatur

Für den Waffelteig:

300 g	Mehl
160 g	Butter, Zimmertemperatur
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
3	Eier, Zimmertemperatur
80 g	Kakaopulver
300 ml	Milch, Zimmertemperatur
2 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Zucker

Für die Dekoration:

1 Handvoll	Schokoladen Bon-Bons
1 EL	Puderzucker
1 Handvoll	Pistazienkerne
1 Handvoll	gemischte Beeren
1 Handvoll	Schoko-Haselnüsse
2	Cookies n' Cream Kekse
1 Handvoll	Minzblätter
1 Handvoll	bunte Marshmallows
100 g	Zartbitterkuvertüre
3	Mini Schokoküsse
2	Schoko-Röllchen Zartbitter

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std.

pro Portion: 2821 kJ, 674 kcal, 71 g Kohlenhydrate, 10,6 g Eiweiß, 41 g Fett, 149 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Waffeln? Mega lecker! Torte? Genauso lecker! Beides zusammen? Der Wahnsinn! Diese Waffeltorte mit Vanillebuttercreme ist einfach unfassbar lecker und total easy gemacht. Zuerst backst du einfach leckere Schokowaffeln und schichtest diese im Wechsel mit einer selbstgemachten Buttercreme aus Vanillepudding, Milch, Zucker und Butter. Die fertige Torte wird mit Schokoladenglasur, vielen Süßigkeiten, Puderzucker, Beeren, Minzblättern und Pistazienkernen getoppt. Die Torte sieht am Ende aber nicht nur wunderschön aus, sondern schmeckt auch mega gut! So easy geht's:

Step 1:

Für die Buttercreme musst du zuerst den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen, allerdings nimmst du hier 120 g Zucker anstatt der angegebenen Menge auf der Verpackung und gibst zusätzlich noch 2 Päckchen Vanillezucker dazu. Den fertigen Pudding zum Auskühlen in eine Schüssel geben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut auf dem Pudding entsteht. Sobald der Pudding Zimmertemperatur erreicht hat, kannst du die Butter mit dem elektrischen Rührgerät dick schaumig aufschlagen und den Pudding nach und nach hineinlöfeln.

Step 2:

Für den Waffelteig gibst du die weiche Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst das Ganze mit dem Handrührer auf, bis die Masse richtig luftig und cremig ist. Nun die Eier nach und nach dazugeben und gut verrühren. In einer zweiten Schüssel vermengst du das Mehl mit dem Kakaopulver, dem Salz und dem Backpulver. Dann das Ganze in die Buttermasse sieben, die Milch dazugeben und alles miteinander vermengen.

Step 3:

Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Butter einpinseln. Die Waffelmasse hineingeben und die Waffeln nach und nach ausbacken und gut auskühlen lassen. Die ausgekühlten Waffeln kannst du anschließend abwechselnd mit der Buttercreme schichten, sodass eine Waffeltorte entsteht. Die Torte in den Kühlschrank stellen, bis sie fest geworden ist.

Step 4:

Dann kannst du auch schon mit der Dekoration der Waffeltorte beginnen. Dazu die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend wieder abkühlen lassen, bis sie gerade noch flüssig ist. Dann von oben auf die Torte gießen, sodass sie an den Seiten herunterläuft. Schnell die Deko auflegen, bevor die Schokolade fest wird. Alles mit etwas Puderzucker bestreuen.

