



WAFFELTORTE MIT ROTER GRÜTZE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #121



- ANZEIGE -

Für diese Torte braucht ihr den Ofen nicht anzuschalten, sie besteht nur aus Waffeln, Creme und roter Grütze. Die Waffeln backt ihr mit einem Waffeleisen aus und die rote Grütze könnt ihr schon vorbereiten und auf Vorrat lagern. So ist die Torte schnell zubereitet und muss dann nur gekühlt werden, damit sie schön stabil ist. Die Form eures Waffeleisens entscheidet über die Anzahl der Schichten und die Form der Torte.



Zubereitungszeit

75 Minuten



Kühlzeit

60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

WAFFELTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, 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.



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

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

WAFFELTEIG:

- ☐ **250 g** Butter (weich)
- ☐ **250 g** Zucker
- ☐ **¼ TL** Salz
- ☐ **1 TL** Tonkapaste
- ☐ **6** Eier
- ☐ **500 g** Buttermilch
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver

WAFFELN

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

ROTE GRÜTZE

Entsteine die Kirschen und halbiere sie. Entferne das Grün der Erdbeeren und viertle sie. Ziehe die Johannisbeeren mit einer Gabel von den Stielen. Verrühre den Sauerkirschsaft mit der Stärke, dem Zucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft in einem Topf klumpchenfrei. Lasse die Mischung dann unter Rühren aufkochen, bis sie etwas eindickt und gib dann die vorbereiteten Früchte mit den Himbeeren und Blaubeeren dazu. Koche 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.

ROTE GRÜTZE:

- ☐ **100 g** Kirschen
- ☐ **100 g** Erdbeeren
- ☐ **100 g** Johannisbeeren
- ☐ **200 g** Sauerkirschsaft
- ☐ **30 g** Speisestärke
- ☐ **40 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Zitrone (Saft)
- ☐ **100 g** Himbeeren
- ☐ **100 g** Blaubeeren

FRUCHTCREME

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

FRUCHTCREME:

- ☐ **100 g** rote Grütze
- ☐ **500 g** Quark
- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **60 g** Puderzucker
- ☐ **9 TL** San-apart

TORTE SCHICHTEN

Die Anzahl der Schichten hängt von der Dicke bzw. der Stückzahl der Waffeln ab, teile

DEKORATION:



WAFFELTORTE MIT ROTER GRÜTZE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #121

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.

- ☐ **50 g** Kirschen
- ☐ **50 g** Erdbeeren
- ☐ **50 g** Johannisbeeren
- ☐ **50 g** Himbeeren
- ☐ **50 g** Heidelbeeren



Stelle einen Tortenring zum Stabilisieren um die Torte.

DEKORATION

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