

HIMBEER-WAFFELRöLLCHEN-TORTE

Zutaten:

Für den Knetteig:
150g Mehl
50g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
100g Butter

Für die Füllung:
500ml Fruchtmilch Erdbeere (z.B. Müllermilch)
1 Packung Götterspeise Himbeergeschmack
50g Zucker
250g Mascarpone
250 ml Schlagsahne
250g Schokoladen-Waffelröllchen

Für den Belag:
1 Beutel aus 1 Packung Götterspeise Himbeergeschmack
25g Zucker
250g Himbeeren

zum Verzieren und Garnieren etwas Schlagsahne

Backofen auf 180C (Umluft) vorheizen.
Mehl in eine Rührschüssel geben, restliche Zutaten für den Knetteig hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden 15 Minuten bei 180 °C Heißluft backen. Nach dem Backen erkalten lassen.

Für die Füllung 300 ml von der Fruchtmilch abmessen, restliche Milch beiseite stellen. Götterspeise

mit Zucker und 300 ml Müllermilch verrühren. Unter Rühren in einem kleinen Topf erwärmen, bis alles gelöst ist. Dann etwas abkühlen lassen. Mascarpone in einer Schüssel mit der Götterspeisemasse glattrühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darum stellen und etwas von der Masse mit einem Esslöffel auf dem Rand verteilen. Die Waffelröllchen mit der Schokoseite nach oben rundherum auf die Creme an den Rand stellen. Restliche Füllung vorsichtig auf den Boden geben, so dass die Waffelröllchen stehen bleiben. Die Torte für 2 Stunden in Kühlschrank stellen.

Für den Belag Götterspeise mit restlicher Milch(200 ml), Zuckerverrühren und unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist. 200g Himbeeren pürieren und unter die Götterspeisemasse rühren. Diese Masse vorsichtig auf die Creme geben und für noch 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring abnehmen, mit geschlagener Sahne und restlichen Himbeeren verzieren.