

WAFFELTORTE

mit Erdbeerfüllung

Der Liebling zum Muttertag!



Zutaten

- 375 ml Milch
- 375 g Mehl
- 180 g Butter
- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver

Für die Füllung:

- 3 Becher Sahne
- 3 Pck. Vanillezucker
- 3 Pck. Sahnesteif
- Optional: frische Beeren



Zubereitung:

Teig zubereiten: Gib alle Teigzutaten in deine Küchenmaschine und rühre sie zu einem glatten, luftigen Teig. Achte darauf, dass die Butter zimmerwarm ist – so verbindet sie sich besser.

Waffeln backen: Heize dein Caso Waffeleisen vor. Backe die Waffeln portionsweise goldbraun und locker. Tipp: Lass sie etwas abkühlen, bevor du mit dem Stapeln beginnst – so bleibt die Sahnefüllung stabil.

Sahne schlagen: Schlage die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif. So bleibt deine Creme schön standfest und luftig.

Torte schichten: Lege eine Waffel auf einen Teller, verteile etwas Sahne darauf und gib nach Wunsch ein paar frische Beeren dazu. Dann kommt die nächste Waffel – und weiter geht's, bis alles aufgebraucht ist. **Dekorieren & genießen:** Verziere die oberste Schicht mit extra Sahne, Beeren und vielleicht ein paar Blüten. Voilà – fertig ist deine Muttertagstorte mit ganz viel Liebe!