

Himbeer – Waffel – Torte

Zutaten:

400 g Neapolitaner Waffeln mit Haselnusscreme
350 g Himbeeren
600 g Sahnequark
800 g Schlagsahne
80 g weiche Butter
80 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
60 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
gehackte Pistazien



Zubereitung:

- Von den Waffeln etwa 250 g fein zerbröseln.
- Brösel mit der Butter gut verkneten.
- Einen Tortenring mit Ø 26 cm auf eine Tortenplatte stellen.
- Butterbrösel im Ring als Tortenboden auf die Platte drücken.
- Zucker, Vanillezucker und 30 g Gelatine vermischen.
- Mischung mit 300 g Beeren unter den Quark rühren.
- 300 g Sahne mit 10 g Gelatine steif rühren.
- Steife Sahne unter die Quarkmasse heben.
- Etwa 100 g Waffeln hochkant innen um den Tortenring stellen.
- Quarkcreme einfüllen und von der Mitte nach Außen schräg hochstreichen.
- Ungefähr 3 Stunden kühl stellen.
- 400 g Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Sahne in die Mitte der „Tortenkühle“ füllen.
- Tortenoberfläche glatt streichen.
- Noch einmal 2 Stunden kühlen.
- Restsahne steif schlagen.
- Torte mit Sahnetupfen, Himbeeren, Pistazien und den restlichen Waffeln (zerkleinert) verzieren.

