



Ölz Herz Waffeln - Torte mit sommerlichen Beeren

Feine Herz Waffeln mit frischen Beeren – das perfekte Rezept für den Muttertag



Zutaten

3-4 Stück Ölz Herz Waffeln
Verschiedene Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
500 ml Schlagobers / Sahne
1 Packung Vanillezucker
1 Packung Sahnesteif
5 EL Erdbeermarmelade

Zubereitungszeit

25 min

1. Creme vorbereiten

In einer Schüssel Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif cremig mixen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und für 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Beeren waschen & schneiden

Alle Beeren waschen und einige Erdbeeren in Scheiben schneiden.

3. Waffel-Torte schichten

Eine der Ölz Herz Waffeln auf einem Teller platzieren und mit etwas Erdbeermarmelade bestreichen. Mit dem Spritzbeutel nun die Creme darauf verteilen und einige Erdbeerscheiben darauf platzieren. Dann die nächste Waffel darauf legen und den Vorgang wiederholen, bis die Torte eure Wunschhöhe erreicht hat.

4. Waffel-Torte garnieren & dekorieren

Obendrauf kommen nochmal einige Creme-Tupfer und eine Handvoll Beeren als Deko. Die Torte kühl stellen, bis sie serviert wird. Optional können noch einzelne "Herz Waffel-Stücke" an der Außenseite der Torte angebracht werden.