



Lidl-Waffeltorte mit Beeren und Mango

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Butter | 125 g |
| Zucker | 130 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Eier | 2 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Backpulver | 1 Päckchen |
| Buttermilch | 200 ml |
| Öl zum Einfetten | 1 EL |
| Zitronen | 1 St. |
| Mascarpone | 250 g |
| Schlagsahne | 200 g |
| Minze, frisch | 5 g |
| Himbeeren, frisch | 200 g |
| Heidelbeeren, frisch | 200 g |
| Mango | 1 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, feine Reibe, Schöpfkelle, Waffeleisen

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. 70 g Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz zugeben und verrühren. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Buttermilch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Buttermilch zugeben.
2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Fertige Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel Mascarpone, 50 g Zucker, 1 EL Zitronensaft und Zitronenabrieb verrühren. In ein hohes Gefäß Sahne geben und mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Schlagsahne vorsichtig unter die Mascarpone Masse heben.
4. Minze waschen und Blättchen abzupfen. Beeren waschen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in Scheiben schneiden.
5. Fertige Waffeln mit jeweils 3 EL Mascarponecreme bestreichen, einige Beeren daraufgeben und mit einer weiteren Waffel schichten. Dies so lange wiederholen, bis alle Waffeln geschichtet sind. Mit Minze und übrigen Beeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 276 kcal |
| Kohlenhydrate | 32 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 15 g |