

Erdbeertorte mit Waffeln

Zutaten:

500 g Erdbeeren
180 g Zucker
600 ml Milch
7 Eigelb
60 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
400 g Schlagsahne
2 Päckchen Vanillezucker
2 TL Zitronensaft
2 Packungen Waffeln (alternativ ca. 7 Waffeln selber backen)

Zubereitung:

- Erdbeeren vierteln und mit 1 EL Zucker und dem Zitronensaft mischen.
- Nach 15 Minuten Ruhezeit die Hälfte der Erdbeeren pürieren.
- Eigelb mit dem Zucker cremig rühren.
- Aufgekochte Milch und Vanillezucker unterrühren.
- In einem Topf die Ei-Milch-Mischung mit wenig Hitze köcheln lassen.
- Dabei ständig rühren.
- Wenn die Creme dicklich wird, den Topf vom Herd nehmen.
- Das Gelatinepulver einrühren und die Creme abkühlen lassen.
- Zwischendurch immer mal wieder umrühren.
- Die Sahne steif schlagen.
- Wenn die Creme geliert, Sahne, Püree und Erdbeerstückchen unterheben.
- Eine Tortenplatte mit Waffeln belegen und einen Springformrand aufsetzen.
- An den Rand Waffeln als Tortenrand stellen.
- Erdbeercreme einfüllen und glatt streichen.
- Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Mit Sahnetupfern und Erdbeerstückchen garnieren.