

Rote Grütze Waffel Cake

2 Becher Schmand

2 Becher Creme Fraiche

2 Becher Sahne

3 El Gelierzucker

1 Glas Beerenfrüchte

(oder fertige Rote Grütze)

1 Pck. Vanillepudding

2 Pck. Frischei Waffeln

Rezept:

Die Sahne mit dem Gelierzucker steif schlagen und zur Seite stellen.
Schmand und Creme Fraiche cremig rühren und die Sahne unterheben.

Nun schichtet ihr die Waffel Schmandcreme im Wechsel.

Die unterste Waffelschicht mit der Creme bedecken.

Diesen Vorgang wiederholt ihr drei Mal und bedeckt ganz zum Schluss die Torte außen nochmal mit der Creme ein.

Die Torte kommt nun für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Den leckeren Drip aus roter Grütze stellt ihr entweder selbst her oder mit der fertigen Rote Grütze.

Selbstgemachte: Etwas Flüssigkeit mit dem Vanillepudding anrühren. Die übrigen Beeren und Flüssigkeit in einem Topf leicht zum kochen bringen. Die übrige Flüssigkeit langsam zugießen und verrühren bis es eine cremige Masse wird.

Wichtig hierbei ist die Rote Grütze von der Mitte der Torte aus nach außen langsam fließen zu lassen damit ihr einen schönen Drip bekommt.