Was lange fährt, wird trotzdem gut: Waffel- Beeren-Torte

Mit wenig Aufwand große Wirkung erzielen – das kann man mit dieser Waffeltorte, die im Prinzip auch ein wenig Resteverwertung ist.
Wir hatten nämlich vor zwei Tagen Waffeln gemacht. Nach meinem Familienrezept, mit Vollkornmehl und Haferflocken, das mein Naschkater noch nicht kannte. Leider habe ich es nicht geschafft, sie zu fotografieren – ich werde wohl demnächst noch mal welche machen müssen. =)
Gestern Abend waren wir dann zum Grillen eingeladen. Ein Freund war umgezogen und wollte seine neue Wohnung mit großem Garten einweihen – auch wenn der Umzug schon ein halbes Jahr her ist, wie wir dann erfuhren. Da auf unsere Anfrage, welchen Salat wir denn mitbringen könnten, keine Rückmeldung kam, beschloss ich, fürs Dessert zu sorgen. Immerhin ist das mein Metier und meist wird der Nachtisch (eben hätte ich fast Naschtisch geschrieben^^) vergessen oder sehr vernachlässigt.
Ich besorgte also eine Beerenmischung, aus der ich eine

schnelle Grütze kochte, packte Quark, eine übrig gebliebene Sahne und die Waffeln ein.

Die Anfahrt gestaltete sich dann als kleine Weltreise, denn obwohl unser Ziel offiziell zur Stadt gehört, war es ein ganzes Stück außerhalb, so richtig auf dem Land. Wir radelten also durch die Hitze, vorbei an gelben Wiesen, die nach Heu dufteten und an grün bewaldeten Hügeln. Es ging leicht bergauf. Hie und da siedelten ein paar Häuschen in diesem Nirgendwo und dann kam unser Zielort in Sicht, ein kleines, pittoreskes Dörfchen. Leider war das Haus unseres Gastgebers nicht IN diesem Dorf, stellten wir dann fest, nachdem wir noch einmal auf die Karte geschaut hatten. Wir radelten weiter. Es ging noch ein wenig mehr bergauf.
Am Ende mussten wir dann den Ort nicht nur ganz durchqueren, sondern auch das Ortsschild passieren, bevor wir – völlig durchgeschwitzt – endlich ankamen.
Das Haus gleicht einer Eindsiedelei am Rande des Waldes, ein kleiner Bach fließt am Grundstück vorbei und im Garten sitzt man unter einem Obstbaum im Schatten der Hügel, riecht die Wiesen der Umgebung und fühlt sich wie im Urlaub auf dem Land.

In der Küche setzte ich vor Ort alle meine Zutaten zu einer Torte zusammen. Leider waren dort die Bedingungen zum Fotografieren sehr schlecht und wir alle sehr gierig auf Süßes zum

Abschluss, es gibt also nur Schnappschüsse – aber ich hoffe, ihr verzeiht mir das und sie machen euch trotzdem Appetit! =)

Für etwa 12 Portionen braucht ihr:

etwa 20 Waffeln, am besten viereckige
1 Packung Quark
abgeriebene Schale einer Zitrone
2-3 EL Zucker
1 Becher Sahne

500 – 750 g gemischte Beeren (ich hatte einen TK- Beerenmix)
½ Packung Vanillepuddingpulver
100 ml Likör, am besten einen roten, beerigen (ich hatte etwas sehr spezielles: Dornfelder-Arabica- Likör), es geht natürlich auch Saft oder Wasser
4 EL Zucker

Die Beeren in einem Topf auftauen lassen. Man kann dabei auch schon den Zucker dazu geben und gut durchmischen. Das Puddingpulver mit dem Likör (oder einer anderen passenden Flüssigkeit) und etwas von dem Beerensaft aus dem Topf anrühren. Die Beeren dann erhitzen, das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen, bis es leicht andickt. Die Grütze abkühlen lassen.

Den Quark mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Waffeln auf einer Kuchenplatte oder in einer schönen Form direkt nebeneinander legen (ich habe vier Stück im Quadrat gelegt, aber das ist jedem selbst überlassen). Diese erste Schicht mit dem Sahnequark bestreichen. Eine zweite Schicht Waffeln darauf legen und so fortfahren, bis Waffeln und Creme aufgebraucht sind.

Zum Schluss die Grütze über die Torte geben und etwas verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.[nurkochen]

Ich habe übrigens die doppelte Menge an Waffeln gemacht, weil ich diese Tortenidee schon im Hinterkopf hatte. Ansonsten wären niemals genügend Waffeln übrig geblieben. Wenn ihr diese Torte machen wollt, aber Waffeln auch so liebt wie wir, kann ich das nur empfehlen! ;)

Habt viel Spaß an dieser leckeren Art der „Reste“verwertung und auch sonst eine genussvolle Zeit!
Eure Judith