



SCHOKO-WAFFELTORTE

MIT



Zubereitungszeit:

ca. 45 Min

ZUTATEN

für 12 Portionen

- 8 Riegel kinder Schokolade®
- 3 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 ml Magermilch (1,5 %)
- 3 EL Backkakao
- ¼ TL Salz
- 300 g Magerquark
- 2 EL Zucker
- 100 ml Schlagsahne geschlagen
- 4 kinder Pinguí®
- Sprühöl (zum Einfetten)

- Zum Servieren:
 - 1 kinder Schokolade®
 - 1 kinder Pinguí®
 - Himbeeren
 - Puderzucker

ZUBEREITUNG

1

kinder Schokolade® fein hacken. Für den Waffelteig Eier, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Magermilch, Kakaopulver und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Gehackte kinder Schokolade® unter den Teig heben.

2

Den Teig in einem eingefetteten Waffeleisen ausbacken und die Waffeln abkühlen lassen.

3

Für die Creme Magerquark und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmischung heben. kinder Pinguí® mit einem Messer kleinschneiden und unter die Creme heben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

4

Abwechselnd Waffeln und kinder Pinguí®-Creme übereinanderschichten. Zum Schluss mit frischen Himbeeren, sowie kleinen Stückchen kinder Schokolade® und kinder Pinguí® garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Utensilien

Waffeleisen, Schneidebrett, Messer, Schüssel, Schneebesen, Gummispatel, Handrührgerät mit Rührbesen, Zerkleinerer, Spritzbeutel

Portionen: 12

Pro Portion: 99 g

Pro Portion: 190 kcal