



SÜSSER TRAUM NACH FLÄMISCHER ART

Zutaten:

4 Eier
40g Mehl
20g Speisestärke
750ml Milch
60g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 belgische Hefewaffeln
100ml Erdbeersauce

Zubereitung:

Eier, Mehl und Speisestärke glatt rühren. Milch, Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen und die Eier-Mehl-Mischung dazugeben und unter ständigem Rühren anbinden lassen. In eine Schüssel oder Auflaufform füllen. Abkühlen lassen (am besten über Nacht). Die belgischen Waffeln kurz im Backofen anwärmen, in Würfel schneiden und zunächst auf einer Tortenplatte unten eine Art Grundlage mit den Waffeln schaffen. Dann eine Schicht Creme darauf verteilen, aber einen Rand in der Größe eines Würfels drumherum lassen. Jetzt wieder eine Schicht Waffeln auf die Creme legen und wieder mit Creme bestreichen und einen Rand in Größe eines Würfels lassen. Das solange in Form einer Pyramide wiederholen, bis die Waffeln verbraucht sind. Die restliche Creme in eine Spritztüte geben und um die Pyramide herumspritzen. Zuletzt die Erdbeersauce vorsichtig auf der gesamten Pyramide verteilen.