

Vafli sa šlagom od jagoda

Ukusni vafli s voćnim šlagom od jagoda i umakom od vanilije

oko 5 komada



uspijeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Šlag od jagoda:

250 g jagoda
30 g šećera
200 g slatkog vrhnja za šlag
1 omot Dr. Oetker Instant
Želatine Fix (15 g)

Tijesto "Sve-u-1":

50 g Dr. Oetker Badema
mljevenih
125 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker
Original Backin praška za pecivo
75 g šećera
125 g mekog maslaca ili
margarina
3 jaja (veličine M)

Za posipanje:

šećera u prahu

Osim toga:

masnoće

1 Šlag od jagoda:

Izdvojite 5 jagoda te preostale jagode operite i očistite. Od preostalih jagoda napravite pire i pomiješajte sa šećerom. Istucite čvrsti šlag. Za vrijeme tučenja usipavajte polako Želatine fix. Umiješajte pire od jagoda. Šlag napunite u vrećicu za zamrzavanje. Zatvorite vrećicu i stavite u hladnjak.

2 Priprema:

Bademe u obloženoj tavi, bez masnoće, prepržite i ostavite da se na tanjuru ohlade. Aparat za vafle najprije zagrijte na najvećem stupnju.

Napomena: Molimo da slijedite upute proizvođača aparata za vafle.

3 Tijesto sve-u-1:

U posudi pomiješajte brašno i Backin prašak za pecivo. Dodajte ostale sastojke, osim badema. Od svega mikserom (metlicama) najprije na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini u otprilike 2 min. izradite glatko tijesto. Umiješajte bademe.



4 Vafli:

Aparat za vafle stavite na srednju temperaturu i namastite. Stavite 2-3 žlice tijesta po vafli u aparat i ispecite do zlatnožute boje. Ostavite da se ohlade na rešetki za kolače.

5 Ukrašavanje:

Vafle poslužite sa šlagom od jagoda. Odrežite kut vrećice za zamrzavanje. Vafle pospite šećerom u prahu, ukasite jagodama i poslužite.

Tip from the Test Kitchen

- Dodatno poslužite vafle s Dr. Oetker umakom s bourbon vanilijom bez kuhanja.

