# Vaffelkake med jordbærkrem




**Ingredienser**

100 g smør
3 egg
2 ss sukker
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
4 dl melk
3 dl hvetemel

Fyll:
2 dl kremfløte
100 g jordbærsyltetøy

Pynt:
1 dl kremfløte
noen jordbær

**Fremgangsmåte**

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, sukker, vaniljesukker og bakepulver. Pisk inn melk og det avkjølte smøret. Ha så i hvetemel og pisk til du får en glatt deig. La den stå og svelle i 20 min.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme (du får 7-8 vaffelplater, se tips). Bruk litt ekstra smør under stekingen. Avkjøl vaflene på rist.

Pisk kremfløten. Hold av litt til pynt, og smak til resten med jordbærsyltetøy. Legg 5 vaffelplater sammen med jordbærkrem. Pynt med sprøytet krem og noen jordbær. La kaken stå i et par timer før servering (se tips).

## Tips

Du får 7-8 vaffelplater av denne porsjonen. Bruk de 5 fineste til å lage "Vaffelkaken". De øvrige kan du spare til senere (eller gumle på mens du steker...).

Det kan være lurt å la "Vaffelkaken" stå og feste seg i et par timer før du skjærer i den. Da er det lettere å få pene stykker fordi kremen får trukket litt inn i vaflene. Bruk en skarp kniv som du holder loddrett når du forsiktig skjærer kakestykker av "Vaffelkaken".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaffelkake-med-jordbaerkrem