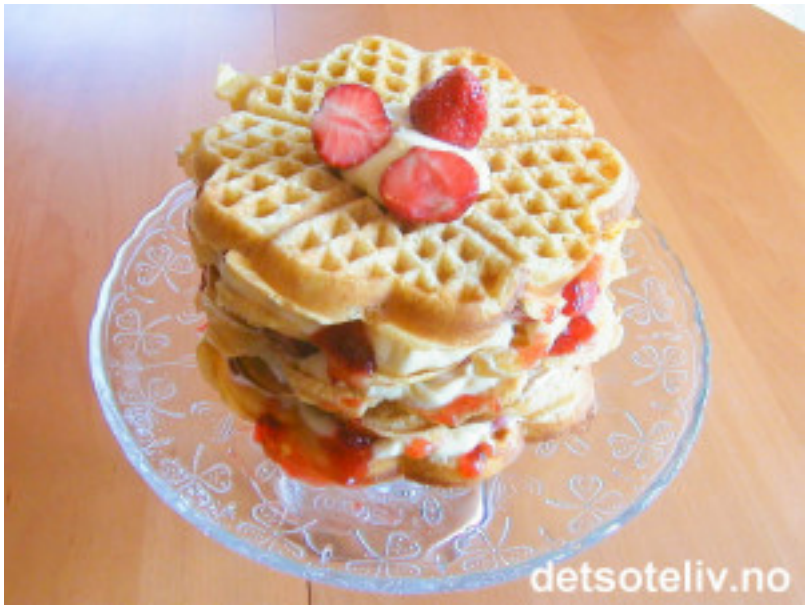
Vaffelkake med vaniljekrem



Ingredienser

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

Fyll:
ca 3 dl ferdig vaniljekrem (Piano)
100 g jordbærsyltetøy

Pynt:
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 vaniljekremen lett sammen med en gaffel (ikke for mye, da blir den altfor rennende!). Fyll kaken ved å smøre vaniljekrem på 4 av vaffelplatene og dryppe over litt jordbærsyltetøy (jordbærsyltetøy i spruteflaske egner seg ypperlig her!). Legg sammen kaken. Pynt med en liten klatt vaniljekrem og noen friske 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 fyllet får trukket litt inn i vaflene. Bruk en skarp kniv som du holder loddrett når du forsiktig skjærer kakestykker av "Vaffelkaken".

Se også "Vaffelkake med jordbærkrem".

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

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