Vafler med jordbær og mascarponekrem



Ingredienser

Vafler:
♥ 2 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3 dl skummet kulturmelk
♥ 3,5 dl H-melk
♥ 350 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 150 g smeltet smør

Mascarponekrem:
♥ 250 g mascarponeost
♥ 3 dl seterrømme
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 vaniljestang
♥ 100 g melis

Servering:
♥ 1-2 kurver friske jordbær

Fremgangsmåte

Vafler:
Pisk sammen egg, sukker, skummet kulturmelk og melk. Sikt inn melet og har i resten av ingredinsene og bland godt. La røren stå og svelle i 5-10 minutter.

Pensle vaffeljernet godt med smør. Stek vaflene ved middels varme til de er gylne.

Mascarponekrem:
Pisk mascarponeost og seterrømme raskt sammen. Tilsett sitronsaft, frø fra vaniljestangen og melis. Bland sammen og ha kremen i en serveringsskål.

Server nystekte vafler med søte, friske jordbær og en god klatt mascarponekrem! Nyt!

Tips

♥ Både vaflene og mascarponekremen smaker aller best samme dag de er laget!

♥ Mascarponeost er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. 250 gram tilsvarer 1 pk.

♥ Jeg har her brukt oppskriften på **Perfekte vafler** som tidligere er publisert her på Det søte liv. Disse vaflene er myke og kjempegode, men husk at mascarponekrem og jordbær smaker godt til alle slags vafler.

♥ Mascarponekremen er også god alene sammen med jordbær eller andre bær/frukter. Se **Jordbær med mascarponekrem**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vafler-med-jordbaer-og-mascarponekrem