Festvafler med marsipan, sjokolade og iskrem



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 dl rømme
♥ 100 g smør
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 6 dl helmelk
♥ 9 dl hvetemel
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g marsipan

Til steking:
♥ 50 g smør

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Pynt:
♥ 1 ss melis
♥ 2 ss sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker og rømme. Tilsett smeltet smør, vaniljesukker og bakepulver. Rør så inn melk og hvetemel vekselsvis til du får en jevn og klumpfri røre (se tips).

Hakk sjokoladen og marsipanen i små biter. Vend dette inn i vaffelrøren så bitene fordeler seg jevnt.

Stek gylne, myke vafler i vaffeljern på middels varme. Pensle jernet med smør mellom hver plate så de ikke setter seg fast i jernet.

Ved servering, kan vaffelplatene gjerne stables oppå hverandre og serveres med vaniljeis, melisdryss og sjokoladestrøssel.

Tips

♥ For å få klumpfri vaffelrøre, kan det være lurt å ikke tilsette all melk og mel på en gang, men ta det vekselsvis litt og litt. Bruk gjerne en ballongvisp til å røre med, det er effektivt for å fjerne melklumper.

♥ Vaflene smaker aller best samme dag de er laget. Iskremen bør ikke has på vaflene før rett før servering, for iskremen vil jo smelte nokså raskt. For bildets skyld har jeg stablet vaflene oppå hverandre og så dekket med vaniljeis, men det mest praktiske er jo å dekke én og én vaffelplate med iskrem rett før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/festvafler-med-marsipan-sjokolade-og-iskrem