

Šokoladiniai vafLIAI

Nuostabaus skonio šokoladiniai vafLIAI.

apie 2 porcijas



Vidutinio sudėtingumo



iki 40 Min.



Sudėtis:

Vafliams:

- 4 vnt. kiaušinių
- 400 ml pieno
- 30 g cukraus
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 50 g sviesto (ištirpinto)
- 0 g miltų
- 50 g kakavos
- 1 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių

Kremui:

- 250 g kreminio sūrelio
- 50 g miltelinio cukraus
- Dr. Oetker vanilės aromato
- 400 ml vandens (verdančio)

Papuošimui:

- 1 pak. Dr. Oetker pieniško šokolado skonio glajaus
- 1 pak. Dr. Oetker širdelės formos pabarstukų

1 Želė:

Į verdantį vandenį supinti pakelį želė, gerai išmaišyti ir išpilstyti paruoštą mišinį į pasirinktas formeles. Padėti į šaldytuvą ir leisti sustingti. Sustingusią želė atsargiai išimti iš formelių.

Į indą supilame kiaušinius, pieną, cukrų, vanilinį cukrų, sviestą, gerai išmaišome. Tada beriame miltus, kakavą, kepimo miltelius ir viską išmaišome iki vientisos masės. Įkaitiname vaflinę ir kepame vaflius.

2 Kremo:

Į indą sudedame kreminį sūrelį, miltelinį cukrų, vanilės aromatą, grietinėlę ir viską gerai išplakame. Imame konditerinę rankovę ir sudedame į ją paruoštą masę.

Paimame vieną vaflių, tada dedame kremo sluoksnį, tada viską kartojame tol, kol suformuosime norimo aukščio vaflių pyragą.

Vaflius glaistome glajumi, dekoruojame kremu, želė ir pabarstukais. Skanaus!