

Vafle s čokoládovou a pistáciemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 2 ks
- Moučkový cukr 20 g
- Máslo 40 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Mléko 100 ml
- Hladká mouka 100 g
- Sůl 1 špetka
- Olej na vaflovač 1 ks
- Zakysaná smetana 100 g
- Strouhaná hořká čokoláda 1 ks
- **Omáčka**
- Jahod 200 g
- Krupicový cukr 20 g
- Voda 200 ml
- Solamyl 1 lžíce
- **Náplň**
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Hořká čokoláda 150 g
- Nesolené pistácie 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Žloutky vyšleháme s moučkovým cukrem. Přidáme nakrájené změkklé máslo, vanilkový cukr a vše utřeme do pěny. Postupně vmícháme mléko, mouku a sůl. Promícháme a necháme 20 minut odležet. Z bílků vyšleháme pevný sníh, který zlehka vmícháme do odleželého těsta.

Vaflovač rozežřejeme, slabě potřeme olejem a postupně upečeme vafle. Polovinu jahod rozmačkáme s cukrem. Dáme do kastrůlku, zalijeme vodou, přidáme solamyl a za stálého míchání povaříme. Přidáme zbylé jahody nakrájené na kousky a jen krátce povaříme. Omáčku uchováváme teplou.

Smetanu nalijeme do kastrůlku. Přivedeme k varu. Odstavíme z plotny a přidáme na malé kousky nalámanou čokoládu. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Potom vsypeme nasekané pistácie. Hotovou náplň k sobě slepíme 2 vafle a vložíme je do rozežřátého vaflovače. Přiklopíme a zapečeme. Stejným způsobem následně připravíme i ostatní vafle.

Hotové vafle rozkrojíme na trojúhelníky, dáme na talíře, polijeme jahodovou omáčkou a přidáme lžici zakysané smetany. Nakonec můžeme posypat nastrouhanou čokoládou. Podáváme teplé.