

Vanilkové vafle se šlehačkou a ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 7

- **na ozdobu**
- ovoce 50 g
- **podle chuti**
- ovoce 100 g
- **směs**
- smetana ke šlehání 200 ml
- ovoce 70 g
- **těsto**
- polohrubá mouka 60 g
- vanilkový extrakt 1 lžička
- vejce 2 ks
- cukr moučka 60 g
- tuk na pečení 60 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků a bílky dáme do misky. Do misky přidáme moučkový cukr, máslo, polohrubou mouku a vanilkový extrakt. Pořádně promícháme, dokud z toho nevznikne pevnější směs, kterou uložíme na 10 minut do mrazáku.

Na pečící papír nakreslíme kruh s poloměrem cca 12 cm. Směs z mrazáku nanese na pečící papír do kruhu. Dáme do rozehřáté trouby na 200 °C a pečeme 2 až 3 minuty, dokud okraje nezačnou hnědnout.

Když vyndáme vafle z trouby, sundáme je z pečícího papíru.

Na vafle pokládáme 1 mm široké kousky banánu (nebo jiného ovoce). Další banán rozmixujeme na kaši a dáme do druhé mísy, případně použijeme jiné ovoce. Do druhé mísy dáme i smetanu na šlehání.

Po vyšlehání nanese smetanovo-banánovou směs na vafle tak, aby zakryla pokladené banány. Na závěr dozdobíme ovocem.

Vanilkové vafle se šlehačkou a ovocem podáváme podle chuti.