Boblevaffel med is og jordbær



Ingredienser

Boblevafler:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1,75 dl melk
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 80 g smør
♥ 170 g sukker
♥ 135 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 6 eggehviter

Vaniljegelato:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 2 dl helmelk
♥ 1,5 dl kremfløte

Tilbehør:
♥ melisdryss
♥ friske jordbær
♥ sjokoladesaus

Fremgangsmåte

Boblevafler:
Pisk eggeplommer, melk, vanilje, smeltet smør og sukker lett sammen med en visp. Bland melet med bakepulver og kardemomme og ha dette i. Rør deigen jevn. Pisk eggehvitene til stivt skum i en bolle for seg. Vend først halvparten av dette hvite skummet inn i deigen og vend deretter forsiktig inn resten.

Ha deigen gjerne på en sprøyteflaske så det blir lettere å fylle deigen i jernet, men det er ikke nødvendig.

Varm boblevaffeljernet opp på stekeplaten. Pensle begge sidene med litt olje eller spray med formfett. Fyll opp jernet med deigen ved å starte i midten og så fylle på utover, men la noen av boblene i ytterkanten være uten deig. Press jernet sammen og snu det så straks over på andre siden (det sikrer at deigen renner ned i hullene i jernet på den andre siden også). La vaffelen steke slik på platen i 1-2 minutter på middels varme. Snu rundt på vaffeljernet og stek vaffelen på andre siden også. Løft opp toppen på jernet etter en stund for å sjekke at vaffelen ser gyllen og ferdigstekt ut på begge sider.

Hvelv de ferdigstekte vaflene over på rist.

Server boblevaflene nystekte, gjerne med melisdryss og syltetøy. Eller fyll boblevaffelen med soft vaniljeiskrem og friske jordbær i skiver... - og husk melisdryss over til slutt!

Hvis du vil lage hjemmelaget vaniljegelato, går du frem slik:

Visp eggeplommene luftige med sukker og vanilje. Bland inn melk og fløte.

Før du bruker gelatomaskinen, må du huske å helle på en skvett alkohol (dette sikrer at iskrembollen ikke fryser fast).

Koble til lokket med røremotoren og la først iskremmaskinen kjøles ned i 5 minutter.

Deretter skrur man på rørefunksjonen og heller i iskremblandingen. La iskremmaskinen gå i ca. 30 minutter, til du får en tykk vaniljesoftis.

Jeg ville bruke iskremen mens den var myk, men det går fint å sette isen i fryseren en liten stund hvis man vil ha den fastere.

Nydelig, italiensk vanijeis klar på en halvtime!

Perfekt som fyll i vaffel, sammen med jordbær, melisdryss og sjokoladesaus!

Tips

♥ Boblevaffeljernet brukes rett på stekeplaten. Pass på at varmen på platen ikke er for sterk, ellers blir boblevaflene lett for mye stekt.

♥ Hvis du vil fylle vaflene, er det om å gjøre at boblevaflene holder seg myke slik at de kan brettes rundt fyllet. De bør helst spises helt nystekte, men holder seg også myke hvis de avkjøles på rist med et kjøkkenhåndkle over.

♥ Vaniljeis du måtte få til overs, kan selvfølgelig fryses ned til en senere anledning.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boblevaffel-med-og-jordbaer