Имбирные вафли с пьяной вишней



30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Пьяная вишня: Слейте вишневый сок в отдельную посуду. Смешайте немного вишневого сока с кукурузным крахмалом до однородной пасты. Добавьте оставшийся вишневый сок и специи в кастрюлю и доведите до кипения.
2. Добавьте крахмал и тушите в течение двух минут, постоянно помешивая. Добавьте вишню и оставьте на ночь, затем удалите специи.
3. Вафли: С помощью блендера взбейте яичный белок до твердых пиков. Смешайте сухие ингредиенты во второй миске и добавьте пахту, масло и яичный желток. Затем медленно добавьте яичный белок.
4. Разогрейте вафельницу и выложите ложкой тесто.
5. Подавайте вафли теплыми с пьяной вишней и взбитыми сливками.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Пьяная вишня

2	Вишня консервированная, большая банка
1 ст. л.	Кукурузный крахмал
1 шт.	Корица целая
1 шт.	
1 шт.	Гвоздика целая

Вафли

250 г	Пшеничная мука
1 ч. л.	Разрыхлитель теста
25 г	Какао-порошок
100 г	Сахар
350 мл	Пахта
60 мл	Масло
2	Яйца, разделенные на белки и желтки
2 ч. л.	
	Взбитые сливки для сервировки