



Коледни гофрети с пияни Вишни

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За пияните вишни

2	Вишни, голям буркан
1 с.л.	Царевично нишесте
1	♦ Канела на пръчици
1 бр.	Звездовиден анасон
1 бр.	♦ Карамфил, цял

За гофретите

250 g	Пшенично брашно
1 ч.л.	Бакпулвер
25 g	Какао на прах
100 g	Захар
350 ml	Мътеница
60 ml	Олио
2	Яйца, разделени
2 ч.л.	♦ Канела на прах
	Бита сметана, за сервиране

- 1 За да направите пияните вишни: Отцедете вишните и запазете сока. Смесете малко от вишнения сок с царевичното нишесте, за да образувате гладка каша. Добавете останалия сок в тенджерата и го оставете да заври с подправките.
- 2 Добавете сместа от нишестето и разбъркайте. Оставете да къкри в продължение на две минути, разбърквайки непрекъснато. Добавете и разбъркайте вишните, и оставете да попият ароматите за една нощ, след което отстранете подправките.
- 3 За да направите гофретите: Използвайте блендер, за да разбие белтъка на сняг. Смесете сухите съставки за гофретите във втора купа и добавете мътеница, олио и яйчен жълтък. След това бавно добавете белтъка.
- 4 Загрейте гофретника и добавете по черпак от тестото за всяка гофрета.
- 5 Сервирайте готовите гофрети, докато са топли, заедно с пияните вишни и битата сметана. Насладете се!

