



Имбирные вафли с пьяной вишней

⌚ 30—40 Мин. 

Способ приготовления

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

- 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.

