

Perníkové vafle s čerešňami vo varenom víne

30—40 Min

Príprava

1. Príprava čerešní vo varenom víne: Sceďte čerešne a zachyťte šťavu. Vmiešajte trochu čerešňovej šťavy do kukuričného škrobu, aby sa vytvorila hladká pasta. Pridajte zvyšnú čerešňovú šťavu do hrnca a priveďte do varu spolu s koreninami.
2. Vmiešajte škrobovú zmes a za stáleho miešania povarte dve minúty. Vmiešajte čerešne a nechajte cez noc lúhovať, potom vyberte korenie.
3. Príprava vaflí: Pomocou mixéra vyšľahajte vaječný bielok, kým sa zo zmesi netvoria pevné špičky. Zmiešajte suché prísady v druhej miske a primiešajte cmar, olej a žĺtok. Potom pomaly vmiešajte vaječný bielok.
4. Zahrejte vaflovač a nalejte jednu naberačku cesta na každú vaflu.
5. Uvarené vafle podávajte teplé s čerešňami vo varenom víne a šľahačkou.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na čerešne vo varenom víne

2 kus	Čerešne višňové, veľký pohár
1 PL	Kukuričný škrob
1 kus	Škorica celá
1 kus	Badián celý
1 kus	Klinček celý

Na vafle

250 g	Pšeničná múka
1 ČL	Prášok do pečiva
25 g	Kakaový prášok
100 g	Cukor
350 ml	Cmar
60 ml	Olej
2 kus	Vajcia, oddelené
2 ČL	Koreninový prípravok na perníčky
	Šľahačka, na podávanie