



Perníkové vafle s čerešňami vo varenom víne

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Príprava čerešní vo varenom víne: Sced'te 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 netvorí pevné špičky. Zmiešajte suché prísady v druhej miske a primiešajte cmar, olej a žltok. Potom pomaly vmiešajte vaječný bielok.
- 4 Zahrejte vaflovač a nalejte jednu naberačku cesta na každú vafľu.
- 5 Uvarené vafle podávajte teplé s čerešňami vo varenom víne a šľahačkou.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

