



DESSERT

Våffelpakelse med riven grön choklad

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **30 min** Portioner: **8**

Våfflor är bland det godaste jag vet. Här har jag valt att servera dem som hjärtan med vispad lemoncurd-grädde och riven matcha-choklad. Toppa med en liten marsipankyckling! En dessert som räcker till många.

Det här receptet är för 8 st våfflor (4 pers.). Serverar man dem som bakelser (hjärtan) på baskbuffén räcker de till många fler.



INGREDIENSER

3,5 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

4 dl mjölk

100 g smält smör

Lemoncurdgrädde

vispgrädde

lemoncurd

Topping

riven grön matchachoklad

marsipankyckling



GÖR SÅ HÄR

1

Blanda mjöl och bakpulver i en bunke. Tillsätt mjölken och vispa till en smet. Tillsätt det avsvalnade smälta smöret och vispa ner det. Värm upp våffeljärnet och grädda våfflorna. Låt dem svalna och dela dem till hjärtan. Vispa grädden och blanda i lemoncurd och klicka ut på hjärtana. Riv choklad över och toppa med en marsipankyckling.