



Våffeltårta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **6**



På lördag är det våffeldagen. Det bästa sättet att fira det på är såklart med en våffeltårta!



INGREDIENSER

125 gram smör
2 deciliter mjölk
4 deciliter mjöl
2 stycken ägg
1 tesked bakpulver
1 matsked vaniljsocker
2 deciliter iskallt bubbelvatten

Fyllning och topping

5 deciliter grädde
1 tesked vaniljsocker
sylt
färska bär

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret.
- 2** Vispa ihop ägg, mjölk, mjöl, bakpulver och vaniljsocker. När smeten är jämn tillsätter du smöret och bubbelvatten och vispar på nytt.
- 3** Lägg en rejäl klick smör i våffeljärnet och grädda alla våfflor.
- 4** Vispa grädde tillsammans med vaniljsocker.
- 5** Varva sedan våfflor, grädde, sylt och bär. Pudra med lite florsocker.