

Naked cake med våfflor

I detta recept förvandlas hemgjorda våfflor till en läcker tårta fylld med jordgubbar, hallon och grädde. Montera tårtan direkt innan servering för bästa resultat.

omkring 4 - 5 portioner



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Våfflor:

100 g smör eller margarin
60 g strösocker
1,5 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
salt
2 st ägg
180 g vetemjöl
1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1,75 dl skummad kärnmjök
2 msk flytande honung

Fyllning:

2,5 dl vispgrädde
125 g kesella
60 g socker
2 msk citronsaft
150 g färska jordgubbar
150 g frysta hallon

1 Våfflor:

Vispa smöret och tillsätt socker, vaniljsocker och salt lite i taget. Vispa tills det är väl blandat och kör till sist på full effekt i 30 sekunder. Blanda vetemjöl och bakpulver. Tillsätt växelvis lite vetemjöl och skummad kärnmjök i smörblandningen. Blanda på medelhastighet. Tillsätt sedan ägg och honung. Låt smeten vila i 20 minuter så att vetemjölet sväller. Smör våffeljärnet med lite smör och grädda våfflor tills de är gyllene och spröda. Låt de svalna på ett galler.

2 Fyllning:

Vispa grädden styvt. I en annan skål blandar du kesella, socker och citronsaft. Vänd ner vispgrädden i kvargsmeten. Skiva jordgubbarna och dela hallon på mitten. Spara gärna några hela hallon till dekoration. Lägg en våffla på en tallrik och fördela en fjärdedel av fyllningen på våfflan. Lägg över en fjärdedel av jordgubbar och hallon. Lägg över en ny våffla och upprepa fyllningen. Pudra florsocker på toppen och dekorera eventuellt med citronmellis. Fyll tårtan direkt innan servering för bästa resultat.