

Våfflor med egen glass och chokladsås med päronkonjak.

Frasiga våfflor, silkeslen chokladglass (så enkelt att göra) och sedan som avslutning, en otroligt god chokladsås smaksatt med päronlikör. Om det blir våfflor över så är det bara att frysa in. När det är dags att ta fram dem, dela då våfflorna i bitar och rosta försiktigt i brödrosten. De blir nästan som nygräddade då!



4 PORTIONER



30 MIN

Desseter

Alla hjärtans dag

Brunch

Frasiga våfflor

Ingredienser:

3 1/2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
1 tsk strösocker
2 1/2 dl mjölk
2 dl kallt vatten
100 g smör

Gör så här:

1. Blanda alla torra ingredienser och ha i mjölken. Blanda och tillsätt sedan vattnet.

2. Smält smöret och låt det svalna lite. Häll i det smälta smöret och rör till en jämn smet.
3. Grädda till frasiga våfflor. För att de ska behålla sin frasighet, lägg dem på galler istället för på hög.

Chokladglass

Ingredienser:

- 5 dl vispgrädde
- 1 burk sötad, kondenserad mjölk (ca 400 g)
- 100 g mjölkchoklad
- 100 g mörk choklad

Gör så här:

1. Vispa grädden tills mjuka toppar bildas och håll försiktigt i burken med kondenserad mjölk.
2. Finhacka chokladen och smält den i ett vattenbad. Låt den svalna något innan du rör i den i grädden.
3. Blanda väl. Håll upp i en avlång brödform och ställ in i kylan i minst 4 timmar.

Världens godaste chokladsås med päronlikör

Ingredienser:

- 1 msk smör
- 1 msk Xanté
- 1 1/2 msk kakao
- 1 msk sirap
- 2 msk strösocker
- 1 dl grädde
- 1 nypa flingsalt

Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull och håll i päronlikören. Tillsätt kakaon och rör om.
2. Tillsätt därefter sirap, socker och grädde. Låt allt koka ihop. Servera ljummen.

Till servering

Ingredienser:

- färska päron
- färska jordgubbar

Gör så här:

1. Lägg upp en frasig våffla på en tallrik. Skiva päron och fördela över våfflan.
2. Skopa upp tre fina kulor av glassen och ringla sist över chokladsåsen. Dekorera med ett par färska jordgubbar.



Spara i lista

Xanté Cognac & Pear

Systembolagsnummer: 646

254,00 kr

Den klassiska päronkonjaken som har sitt ursprung i Belgien. Päronkaraktären är stor med en söt och behaglig smak av mogna päron. Avnjut som den är, som drinkingrediens eller i chokladsås till fräsiga våfflor!

Fler goda desserter:



Tårta med choklad, mousse och kolasås.

Bjud på Linnéas härliga kaka med choklad, mousse och kolasås.

[Läs mer](#)



Hallonsorbet i bubbel.

Linnéas recept på ljuvlig hallonsorbet. Servera den med en skvätt mousserande och du har den perfekta Alla hjärtans dag-desserten!

[Läs mer](#)



Chokladtårta med El Dorado Rom.

Här har Linnéa gjort en makalöst god chokladtårta som är fylld och täckt med en härlig chokladkräm som fått smak av rom.

[Läs mer](#)



Våfflor med ädelost och blåbär

Linnéa har skapat två goda tillugg till Prosecco-cocktails. Här får du recept på fräsiga våfflor med ädelost och blåbär!

Läs mer

Utskrift