

Vaříme s losem Škudlíkem

VAFLOVÁ LÍZÁTKA



1 balení vafle
VÄFFLOR



1 balení čokolády
CHOKLAD



1 balení cukrové
sypánky



1 sklenici džemu
SYLT



200ml 20-40% smetana



12 špejli



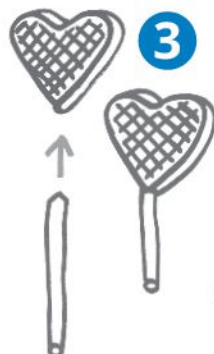
1

V rendlíku ohřejte smetanu. Čokoládu nakrájejte na malé kousky. Až bude smetana horká, odstavte rendlík z plotny a vmíchejte do něj čokoládu. Hotová směs by měla být krásně hladká.



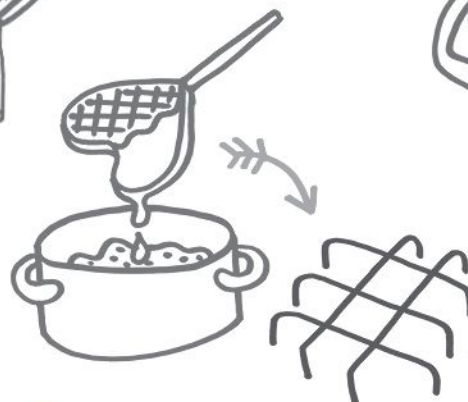
2

Do trouby předehřáté na 220 °C dejte plech se zmrazenými vaflemi. Pečte je 3 minuty.



3

Vafle nechte trochu vychladnout. Pak do nich zapíchněte špejli.



5

Namočte polovinu vafle do čokoládového krému a nechte ji zaschnout na mřížce.

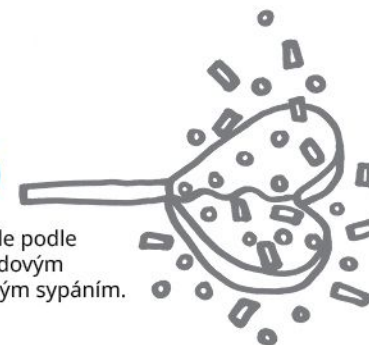


4

Ohřejte džem v rendlíku na mírně rozehřáté plotýnce, trochu ho zředte vodou, a pak ho rozmixujte ručním šlehačem dohladka.

7

Ozdobte vafle podle chuti čokoládovým nebo cukrovým sypáním.



6

Až čokoláda na polovině vafle zaschne, ponořte druhou půlku vafle do džemu. Nebo naberte džem na lžici a vafli s ním potřete.



Vaše vaflová lízátka jsou hotová!
Dobrou chuť!

