

Wafelki z owocowym kremem lub lody w wafelkach



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	200 ml
serek mascarpone	250 g
cukier puder	2 łyżki
dżem z owoców leśnych	3 łyżki
wafle tortowe	100 g okrągłe mini

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Dodajemy serek mascarpone oraz dżem i dokładnie razem miksujemy. Na wafelek nakładamy łyżkę kremu, rozsmarowujemy i lekko dociskamy drugim wafelkiem. Ponownie nakładamy łyżkę kremu i dociskamy trzecim wafelkiem. Najlepiej smakują od razu po przełożeniu póki wafelki są chrupiące. Tak przygotowane wafelki możemy także włożyć do zamrażarki na kilka godzin i otrzymamy wtedy lody w wafelkach. Smacznego :)