

Křupavé vafle s tvarohem a jahodovým džemem

🕒 25 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 250 g hladké mouky
- 350 ml Jihočeského mléka
- 50 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 1 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/2 lžičky jedlé sody
- špetka soli

Na dokončení:

- 250 g Jihočeský tvaroh tučný
- moučkový cukr dle chuti
- 1 lžička citronové šťávy
- 2 lžíce Jihočeského mléka
- jahodový džem Podravka
- čerstvé jahody
- hrst ořechů (volitelné)

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, vanilkový cukr a špetku soli. Poté přidáme mléko, rozpuštěné máslo, vejce a vše promícháme. Předehřejeme vaflovač a potřeme ho trochou přepuštěného másla. Těsto naběračkou nalijeme do vaflovače a pečeme, dokud vafle nejsou zlatavé a křupavé.

Mezitím si připravíme tvarohovou směs: tvaroh smícháme s moučkovým cukrem, citronovou šťávou a mlékem. Upečené vafle dochutíme připraveným tvarohem, přidáme jahodový džem, čerstvé jahody a podle chuti posypeme ořechy.

