

PISCHINGER, CZYLI ANDRUTY Z NADZIENIEM

„Takie wafle to przysmak mojego dzieciństwa. Mama nadziewała je na różne sposoby, raz dżemem, raz masą truskawkową a raz czekoladową. To właśnie czekoladowy lubię najbardziej, to chyba smak tego mleka w proszku, z którego mama robiła też domową czekoladę.”

SKŁADNIKI:

- Opakowanie suchych wafli
- 2 szklanki mleka w proszku
- 1 szklanka cukru
- 3-4 łyżki surowego kakao
- 250 g masła
- ½ szklanki mleka lub wody
- Opcjonalnie aromat waniliowy, skórka z cytryny, pomarańczy

PRZYGOTOWANIE:

- W rondlu umieść cukier, masła, kakao, wodę lub mleko i podgrzewaj mieszając tak długo aż składniki się rozpuszczą i połączą w jednolitą masę, na koniec jeśli chcesz dodaj skórkę z pomarańczy lub aromat/cukier waniliowy. Następnie zdejmij z ognia i ostudź ok 10 minut, tak aby masa nie była już gorąca a ciepła.
- Po tym czasie dodawaj partiami mleko w proszku i mieszaj różgą aż wszystko dobrze się połączy i zgęstnieje. Gęsta masę nakładaj na wafle porcjami, aż wykorzystasz całą masę i wafle. Każdą warstwę dobrze przygniataj. (Możesz też na koniec obciążyć wafle aby dobrze się skleiły, ja jednak zawsze obracam je do góry nogami po zrobieniu i wychodzą idealne). Następnie zostaw na kilka godzin aż wafle zmiękną i krój ostrym nożem. Wafle możesz przechowywać kilka dni w zamkniętym pojemniku.



