

GOFRI KARAMELLMÁRTÁSSAL



Hozzávalók a tésztához, két adaghoz:

2 tojás
5 dkg cukor
2 dl tej
csipet só
15 dkg liszt

Hozzávalók a karamellmártáshoz:

8 dkg vaj
8 dkg cukor
2,5 dl tejszín
csipet só
2 evőkanál juharszirup
4 evőkanál sűrített tej

A tésztához kettéválasztjuk a tojásokat, a fehérjét a cukorral kemény habbá verjük. A sárgájához adjuk a tejet, egy csipet sót és a lisztet, majd alaposan elkeverjük. A felvert tojáshabot óvatosan hozzákeverjük a lisztes masszához, majd forró gofrisütőben néhány perc alatt megsütjük.

A karamellmártáshoz a vajat megolvasztjuk egy lábosban, hozzáadjuk a kristálycukrot. Mikor elérte a kívánt barnaságot, hozzáöntjük a tejszínt. Sózzuk, ízesítjük juharsziruppal, majd hozzáadjuk a sűrített tejet. A gofrit tejszínhabbal és a karamellmártással tálaljuk.