

Vaffelrør med karamel



Jeg laver karamellen og vaflerne dagen før de skal serveres. Og så fylder jeg vaflerne med karamel og dypper dem i chokolade, så sent det kan lade sig gøre.

Ca 15 stk

Karamel

1 dåse kondenseret mælk

Vaffelrør

100 g flormelis

130 g mel

lidt salt

120 g smør

2 $\frac{1}{2}$ æggehvide

100 g mørk chokolade - Smeltes over vandbad

Karamel

Kom dåsen i en gryde og hæld vand i så det står et par cm over dåsen. Kog i tre timer.

Det er vigtigt, at der hele tiden er vand over dåsen.

Lad dåsen køle helt af inden den åbnes.

Kom karamellen i en sprøjtepose med en lang tynd tyl.

Vaffelrør

Sigt flormelis, salt og mel i en skål.

Smelt smør og kom smør og æggehviderne i skålen og rør dejen godt.

Læg en lille spsk dej på en plade med bagepapir og form dejen som et lille æg.

Sørg for at dejen er tyndt trukket ud – det skal være næsten gennemsigtigt.

Bag to ad gangen ved 170 grader i ca 4 minutter.

De er færdige, så snart kanterne begynder at tage farve,



Rul hurtigt den varme den om en rund pind – f.eks. en tynd træpind/grydeske eller en tyk strikkepind.

Træk dejen af pinden og køl af.

Gem dem i en tætsluttet kagedåse til dagen efter.



Fyld vaffelrørene med karamel – det er nemmest hvis det puttes i fra begge sider.

Dyp enderne af rørene i smeltet chokolade og læg på bagepapir et køligt sted, til de skal serveres.



Jeg serverede vaffelrørene som en del af en desserttallerken med chokoladekegle med karamelis og hvid chokolademousse.

