Gofry z kremem pistacjowym i malinami

Delikatne gofry z chrupiącą skórką, podane z kremowym, intensywnie pistacjowym nadzieniem i świeżymi malinami, tworzą idealne połączenie smaków i tekstur. To wyrafinowana propozycja na śniadanie lub deser, która zachwyci miłośników słodkości.

Ilość porcji: 2

Czas przygotowania: 30

Składniki

• Składniki na gofry
•
• 2 szklanki mąki pszennej
•
• 2 łyżki cukru
•
• 1 łyżka proszku do pieczenia
•
• 1/2 łyżeczki soli
•
• 2 duże jajka
•
• 1 i 3/4 szklanki mleka
•
• 1/2 szklanki oleju roślinnego lub roztopionego masła
•
• 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
•
• Składniki na krem pistacjowy
•
• 150 g pistacji obranych
•
• 2 łyżki cukru pudru
•
• 150 g serka mascarpone
•
• 50 ml śmietany kremówki 30% lub 36%
•
• 1 łyżka miodu opcjonalnie

Wykonanie:

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.
W osobnym naczyniu ubij jajka, dodaj mleko, olej lub roztopione masło i ekstrakt waniliowy. Dokładnie wymieszaj.
Połącz mokre składniki z suchymi i mieszaj, aż do uzyskania gładkiego ciasta. Odstaw na około 10 minut.
Rozgrzej gofrownicę i lekko ją natłuść.
Wylej odpowiednią ilość ciasta na rozgrzaną gofrownicę i piecz zgodnie z instrukcjami urządzenia, aż gofry będą złociste i chrupiące.

Pistacje zblenduj na drobny proszek w blenderze lub malakserze. Możesz zostawić kilka większych kawałków dla tekstury.
W misce ubij mascarpone z cukrem pudrem, aż będzie gładkie.

Dodaj zblendowane pistacje, śmietanę kremówkę i miód. Dokładnie wymieszaj, aż składniki się połączą.
Na ciepłe gofry nałóż porcję kremu pistacjowego.

Możesz dodatkowo posypać posiekanymi pistacjami lub polać miodem dla dekoracji.

Udekoruj również świeżymi malinami.

Podawaj od razu, aby gofry były świeże i chrupiące.

© Breville