



Wafels met chocolade ijs

Wafels met chocolade ijs en slagroom is een heerlijk dessert voor elke gelegenheid.

Boodschappenlijstje



Bestron Sweet Dreams - Gaufrier

ASW401
11,80 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Mix pour Gaufres 1 kg

F10540
7,45 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
15,45 €

Overige materialen:

- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- 175 ml water
- 1 ei
- 20 gram gesmolten boter
- 250 ml slagroom
- Zakje slagroomversteviger
- Chocolaatjes voor decoratie
- Chocolade schepijs

Doe 500 gram FunCakes mix voor Belgische wafels, 150 gram boter, 175 ml water en 1 ei in een mengkom en mix dit met deeghaken in ongeveer 4-5 minuten tot een geheel. Voeg hierna 20 gram gesmolten boter toe en laat dit door het beslag opnemen. Het vormt nu een stevig ietwat plakkerig deeg. Draai van het deeg balletjes van ongeveer 70 gram per stuk. Je haalt ongeveer 12 wafels uit deze hoeveelheid deeg. Spray het wafelijzer in met bakspray en bak het deeg tot wafels in ongeveer 3-4 minuten tot ze bruin en gaar zijn.

Klop 250 ml slagroom met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder en een zakje slagroomversteviger stijf. Doe dit in een spuitzak met #1M.

Doe 100 gram pure chocolade melts in een magnetron schaalje en laat het smelten. Doe dit in een spuitzak. Schep op de wafels een bolletje chocolade ijs en drizzle er de gesmolten chocolade overheen. Versier met diverse chocolaatjes en een toef slagroom.