Mmmmh!

Brusselse wafels met aardbeien en verse slagroom

Ingrediënten

Wafels
160 g bloem
315 ml melk
15 gr Vanillasuiker
125 g gesmolten boter
5 eieren
3 g zout
1 vanillastokje

Chantilly
80 g bloemsuiker
800 g slagroom

Dressage
400 g chocolade
625 g aardbeien

Mensen: 10

Kooktijd 15 min.

Bereidingstijd 60 min.

Instructions

Voor de wafels:

Breng de melk aan de kook met de vanillastokje en laat lauw worden (of meng twee zakjes vanillesuiker in koude melk).

Meng de bloem in een kom met die eigelen, zout en een de suiker.

Leng aan met de melk en meng goed met de mixer of keukenrobot. Doe de gesmolten boter erbij.

Bewerk het beslag tot een glad geheel, voeg dan de stijfgeklopte eiwitten eraan toe.

Verhit het wafelijzer op de hoogste stand en beboter lichtjes. Giet het beslag erin, bak tot beide kanten goudbruin zijn.

Bestrooi met bloemsuiker en dien warm op!

Voor de slagroom:

Meng de room met het bloemsuiker in een sifon. Draai een gaspatroon erop, schud krachtig en draai er dan een tweede gaspatroon op (nadat je uiteraard eerst de eerste hebt verwijderd). Schud

nogmaals en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Dressage

Was de aardbeien en snij ze in 4. Smelt de chocolade au bain-marie.

Versier de wafels met chocolade, aardbeien en werk af met slagroom.