



Forrás: Rama receptár
Fotó: Dágány Ferenc

Hozzávalók

a goffrihoz:

17 dkg vaj vagy sütőmargarin, 17 dkg akácméz, 4 tojás, 2 csomag vaníliás cukor, 25 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, 3-4 evőkanál tej, csipetnyi só

az epres túróhoz:

25 dkg tehéntúró, 3-4 evőkanál porcukor, pár csepp citromlé, 2 dl habtejszín, 25 dkg eper

a sütéshez:

5-8 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat először magában, majd a mézzel keverjük habosra. A tojásokat egyenként hozzáadva tovább habosítjuk.
2. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a tejjel együtt. Csipetnyit megsózzuk.
3. A goffrisütőt előmelegítjük, sütőfelületét olvasztott vajba (margarinba) mártott ecsettel megkenjük, kb. fél merőkanálnyi (ez a sütő formájától függ) tésztát elsimítunk benne, majd lezárjuk és kb. 3 percig sütjük.
4. Amíg a goffrik sülnek, a túró átpasszírozzuk, a cukorral és a citromlével ízesítjük, a kemény habbá vert tejszínt és a kis kockákra vágott epret óvatosan belekeverjük.
5. Tálaláskor minden goffrira 1-2 evőkanál gyümölcsös túrókrémet kenünk és már ehetjük is.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 408 kcal