



Vafler med jordbær og mascarponekrem

Ingredienser

Vafler:

- ♥ 2 egg
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 3 dl skummet kulturmilk
- ♥ 3,5 dl H-melk
- ♥ 350 g hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 150 g smeltet smør

Mascarponekrem:

- ♥ 250 g mascarponeost
- ♥ 3 dl seterrømme
- ♥ 1 ss sitronsaft
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 100 g melis

Servering:

- ♥ 1-2 kurver friske jordbær

Fremgangsmåte

Vafler:

Pisk sammen egg, sukker, skummet kulturmilk og melk. Sikt inn melet og har i resten av ingrediensene og bland godt. La røren stå og svulle i 5-10 minutter.



Pensle vaffeljernet godt med smør. Stek vaflene ved middels varme til de er gyldne.

Mascarponekrem:

Pisk mascarponeost og seterrømme raskt sammen. Tilsett sitronsaft, frø fra vaniljestangen og melis. Bland sammen og ha kremen i en serveringsskål.

Server nystekte vafler med søte, friske jordbær og en god klatt mascarponekrem!
Nyt!

Tips

♥ Både vaflene og mascarponekremen smaker aller best samme dag de er laget!

♥ Mascarponeost er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. 250 gram tilsvarer 1 pk.

♥ Jeg har her brukt oppskriften på [Perfekte vafler](#) som tidligere er publisert her på Det søte liv. Disse vaflene er myke og kjempegode, men husk at mascarponekrem og jordbær smaker godt til alle slags vafler.

♥ Mascarponekremen er også god alene sammen med jordbær eller andre bær/frukter. Se [Jordbær med mascarponekrem](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vafler-med-jordbaer-og-mascarponekrem>