



Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952



Édes gofri erdei gyümölcsös tejszínhabbal

Adag: 8 fő

Szükséges eszközök:

- gofrisütő
- keverőtál
- kézi mixer
(Habverő szárak)



Russell Hobbs 26810-56

**Creations 3 in 1
szendvicssütő / grill / gofri**



Russell Hobbs 27151-56

**Desire Matte Charcoal
kézi mixer**

Hozzávalók:

A gofritésztához:

- Finomliszt: 300 g
- Tojás: 2 db
- Tej (3,5%-os): 3,5 dl
- Sütőpor: 1 csomag
- Cukor: 2-3 evőkanál
- Vaníliás cukor: 1 csomag
- Csipet só
- Étolaj vagy olvasztott vaj:
3 evőkanál (a tésztába) + a sütő kenéséhez

A gyümölcsragus tejszínhabhoz:

- Erdei gyümölcs mix (fagyasztott vagy friss):
300-400 g
- Cukor: 3-4 evőkanál (a sziruphoz)
- Étkezési keményítő (vagy zselatinlap):
1-2 kávéskanál / 1-2 lap
- Habtejszín: 2,5-3 dl
- Porcukor: a tálaláshoz / díszítéshez

Elkészítés:

1. A gofritésztá bekeverése:

Egy keverőtálban a tojásokat kikevered a cukorral, vaníliás cukorral és a csipet sóval. Hozzáadod a tejet és az étolajat (vagy olvasztott vaját), majd fokozatosan beleszítárod a sütőporral elkevert lisztet. Kézi mixerrel vagy habverővel csomómentesre kevered, majd félreteszed kb. 15-20 percre pihenni.

2. Az erdei gyümölcsragu és a hab elkészítése:

A cukrot kevés vízzel sziruppá főzöd, majd hozzáadod az erdei gyümölcs mixet és összefőzöd.

A hideg vízbe áztatott, kinyomkodott zselatinlapot (vagy kevés hideg vízzel elkevert keményítőt) a meleg gyümölcshez kevered, összeforralod, majd hagyod teljesen lehűlni.

A habtejszint kemény habbá vered. A már teljesen kihűlt gyümölcsragut óvatosan összeforgatod a felvert tejszínhabbal, és tálalásig a hűtőbe teszed.

3. A gofri sütése:

A gofrisütőt előmelegíted, a sütőfelületet vékonyan megkened olajjal vagy olvasztott vajjal. Ezt később már nem kell megismételned. A pihentetett tésztából adagokat öntesz a formába, és szép aranybarnára, ropogósra sütöd a gofrikat.

4. Tálalás:

A frissen kisült, meleg gofrik tetejére bőségesen halmozol a hűtött erdei gyümölcsös tejszínhabból, és a tetejét megszórhatod egy kevés porcukorral.



hu.russellhobbs.com



RussellHobbsMagyarország



[russellhobbsmoment](https://www.instagram.com/russellhobbsmoment)