



Desserten

Wortelwafels met platte kaas en kaneel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 wortelen
2 eieren
zout
50 gram suiker
50 gram boter (vloeibare)
1/2 sinaasappel (Zeste)
120 gram bloem
40 gram amandelen (gemalen)
200 milliliters melk
100 milliliters room
1 zakje vanillesuiker
200 gram platte kaas
kaneelpoeder (om te bestrooien)
plantaardige olie (voor het wafelijzer)

Bereidingswijze

Schil de wortelen en rasp ze fijn. Scheid de eieren. Klop de eiwitten stijf samen met een snuifje zout en de helft van de suiker. Roer de eierdooiers met de overige suiker tot schuim. Roer er dan de vloeibare boter, de sinaasappelzeste en de geraspte wortelen doorheen.

Vermeng de bloem met de gemalen amandelen en roer dit afwisselend met de melk erdoorheen. Verwerk alles tot een dik vloeibaar deeg. Voeg indien nodig nog een beetje bloem of melk toe. Laat het deeg 10-15 minuten rijzen, schep er dan voorzichtig het opgeklopte eiwit doorheen. Bak wafels van het beslag.

Klop de room stijf met de vanillesuiker. Roer de platte kaas glad en schep de opgeklopte room erdoorheen. Serveer met de crème en bestrooi met kaneel.

