



Desserten

Suikerwafels met chocolade

Voor 6 personen.

Ingrediënten

250 gram bloem
25 gram gist (verse)
1 ei
75 milliliter water (lauw)
70 gram rietsuiker
100 gram parelsuiker
100 gram boter
snuifje zout

Voor de chocolade

100 gram pure chocolade
50 gram cacaopoeder
2 eetlepels honing
80 gram rietsuiker
120 milliliter room
10 gram gelatine
50 gram poedersuiker

Bereidingswijze

Los de gist op in het lauwe water en roer er 100 g bloem onder. Meng de rest van de bloem met de suiker, het ei, de boter en het zout. Voeg het gist-bloemmengsel toe en meng tot een glad deeg. Laat het deeg 30 minuten afgedekt rusten op een warme plaats. Roer er dan de parelsuiker onder.

Verwarm het wafelijzer. Verdeel het deeg in 20 balletjes en bak ze goudbruin. Laat de wafels op een rooster afkoelen.

Week de gelatine 10 minuten in koud water. Breng de room, 50 ml water, de suiker en de honing aan de kook. Knijp de gelatine goed uit en roer onder het mengsel. Breek de chocolade in kleine stukjes en meng er de cacao onder. Giet er het warme roommengsel bij en laat de chocolade al roerend smelten. Mix tot een gladde massa en laat even afkoelen. Dop de wafels voor de helft in het chocolademengsel en laat opstijven op een koele plaats.

Roer de poedersuiker los met een scheutje water. Schep het glazuur in een spuitzak met fijne mond en werk er de wafels mee af.

