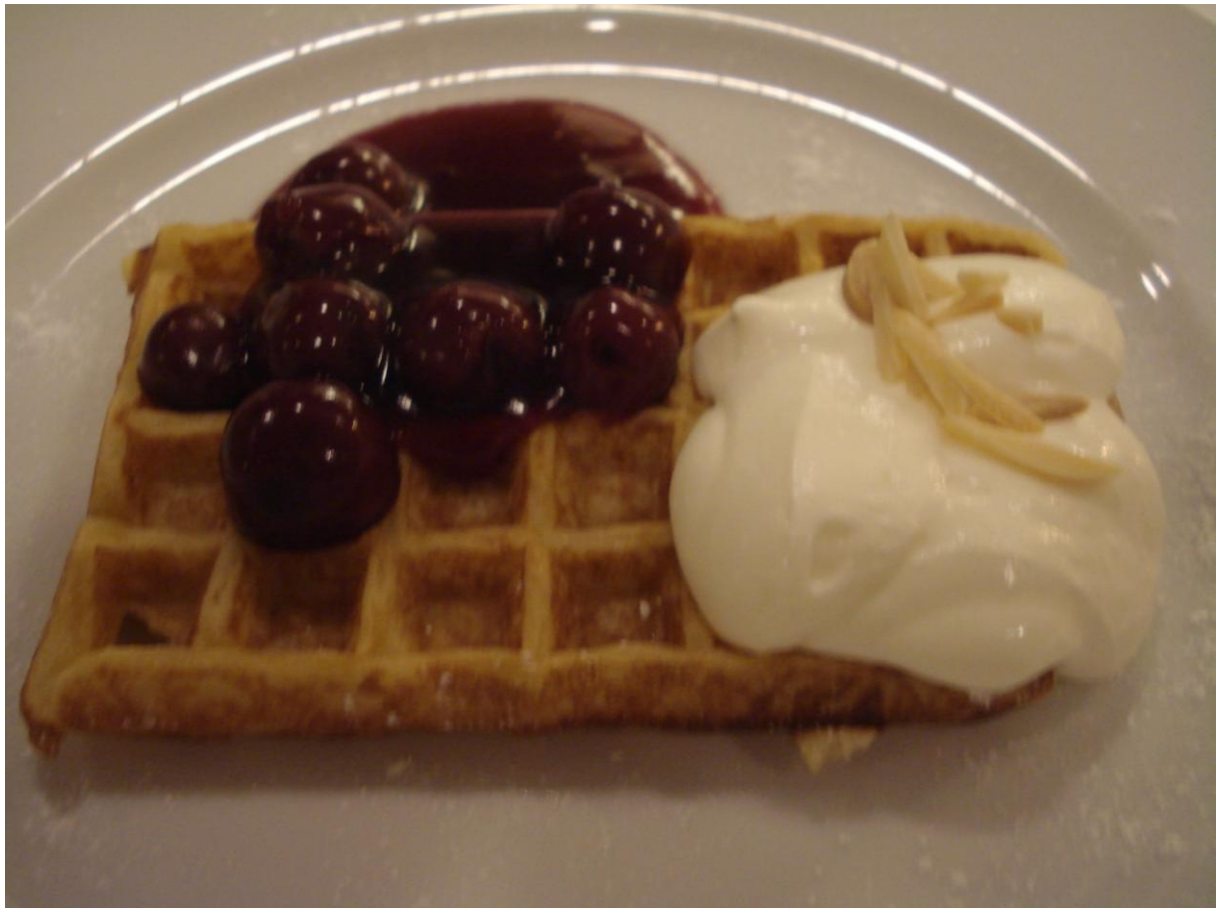




Luikse wafel met kersen en slagroom

Benodigheden beslag voor 20 wafels: 600 gram bloem, 300 cc water, 300 cc melk, 250 gram gesmolten boter, 125 gram basterdsuiker, 3 eieren, 3 zakjes gist, zout. Twee potten kersen, suiker, kaneel, bindmiddel. Halve liter slagroom met 75 gram suiker.

Werkwijze: Water verwarmen tot 30°C. en hierin de gist oplossen.

Melk, eieren, suiker, zout toevoegen en als laatste in stappen de bloem **met de spatel** er door roeren. Tien minuten laten rusten en dan 20 wafels bakken.

Vocht van de kersen verwarmen met suiker en iets kaneel. Binden met allesbinder en de kersen toevoegen. Slagroom met de suiker opkloppen.

Koffie koppen, lepeltjes, suiker en melk klaar zetten. **Vroegtijdig de koffie gaan zetten.**

Opmaak: Op de wafel iets warme kersen leggen met een flinke rozet slagroom. Een lekker kop koffie erbij serveren.