Gofry z kremem anglaise

25

6

Składniki

- 12 gofrów
- 2 żółtka
- 3 łyżki cukru
- 200 ml śmietany kremówki
- 1 laska wanilii
- owoce sezonowe

Sposób przygotowania

Żółtka utrzeć z cukrem i wanilią. Następnie powoli wlewać wrzącą śmietanę, cały czas mieszając. Masę ponownie wstawić na mały gaz i podgrzewać, aż krem zgęstnieje. Gdy zabulgocze, od razu zdjąć z ognia. Wystudzić. Polać gofry kremem i udekorować owocami.