



Gardo vafeļu recepšu grāmata

20 gardas receptes, kuras var pagatavot, saglabājot tīrību uz galda.

Recepšu saturs rādītājs



Beļģu, klasiskās, paniņu un šokolādes vafeļu mīklas



Banāni, pekanrieksti un karamele



Kūpināts lasis, diļļu un kaperu krēms



Kartupeļu sacepums un tomātu salsa



Rabarberi ar vaniļas krēmu



Dānijas feta un spināti



Baltā šokolāde un avenas



Franču “brioche” maize un marmelāde



Tradicionālās Lježas vafeles



Suflē ar triju veidu sieru



Kukurūza ar kraukšķīgu bekonu



Piena šokolāde ar zemesriekstu sviestu

Recepšu satura rādītājs



*Slapjā kūka ar sviesta
karameļu mērci*



*Ābolu pīrāgs ar kokosriekstu
drumslām*



Citrona rikotas siera kūka



Cepta vista ar kļavu sīrupu



*Austrāliešu “Vegemite” ar
Čedara sieru*



*Cukini, prošuto un
Parmas siers*



*Kokosrieksts, laima miziņa
un līčiņu sīrups*



Šokolāde un medus

*Vai zinājāt, ka gatavošanas laikā
vafeļu mīklas apjoms palielinās divkārt,
izraisot mīklas izplūšanu no formiņas?*



*Tad kā var pagatavot kraukšķīgas
zeltainas vafeles,*
SAGLABĀJOT TĪRĪBU UZ GALDA?



Plats padziļinājums
visapkārt plātnei
uztver un izcep
pāri pārplūdušos
produktus,
nodrošinot
vienkāršu tīrīšanu.

*Tādēļ aiziet,
ķeramies pie mīklu
gatavošanas...*



Beļģijas vafeļu mīkla

Beļģijas vafeļu mīkla

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8 vafeles	10 minūtes	10 minūtes



Sastāvdaļas

- 3 olas, dzeltenums atdalīts no baltuma
- 1¾ tases piena
- 125 g nesālīta sviesta, izkausēta
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 2 tases pašbriestošo miltu
- ¼ tases pūdercukura

Pagatavošana

- Izvēlieties BELGIAN iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.
- Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
- Ievietojiet olu dzeltenumus, pienu, sviestu un vaniļu vidēja izmēra bļodā un putojiet, līdz sastāvdaļas ir labi sajauktas.
- Lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus un cukuru, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
- Uzmanīgi ieputojiet olu un piena maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu.
- Ar elektrisko mikseri sakuliet olu baltumus, līdz izveidojas stingras putas Uzmanīgi iemaisiet olu baltumus mīklā.
- Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls.
- Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.

Klasisko vafeļu mīkla

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8	10	10
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

- 3 olas
- 1¾ tases piena
- 125 g nesālīta sviesta, izkausēta
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 2 tases pašbriestošo miltu
- ¼ tases pūdercukura

Pagatavošana

1. Izvēlieties CLASSIC iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.
2. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
3. Vidēja izmēra bļodā saputojiet kopā olas, pienu, sviestu un vaniļu, pēc tam nolieciet malā.
4. Lielā bļodā sajauciet miltus un cukuru, pēc tam vidū izveidojiet iedobumu.
5. Pakāpeniski ieputojiet piena maisījumu miltos, lai izveidotu mīklu. Neuztraucieties, ja rodas daži kunkuļi.
6. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls.
7. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.

Paniņu vafeļu mīkla

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8	10	10
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

- 3 olas
- 600 ml paniņu
- 1/3 tases augu eļļas
- 2 1/2 tases parasto miltu
- 1 tējkarote cepamā pulvera
- 1/2 tējkarotes sāls
- 1/4 tases pūdercukura

Pagatavošana

1. Izvēlieties BUTTERMILK iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.
2. Priekšskarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
3. Ievietojiet olas, paniņas un augu eļļu vidēja izmēra bļodā un putojiet, līdz sastāvdaļas ir labi sajauktas.
4. Lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus, cepamo pulveri, sāli un cukuru, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
5. Uzmanīgi ieputojiet olu un paniņu maisījumu miltos, lai izveidotu mīklu. Neuztraucieties, ja rodas daži kunkuļi.
6. Ja mīkla ir pārāk bieza, ielieciet 1–2 ēdamkarotes paniņu.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet 1/2 tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls.
8. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.

Šokolādes vafeļu mīkla

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8	10	10
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

150 g melnās rūgtās šokolādes,
sakapātas

90 g sviesta

2 olas

1½ tases piena

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

2 tases parasto miltu

¾ tases pūdercukura

¼ tases kakao pulvera

1 tējkarote cepamā pulvera

1 tējkarote sāls

Pagatavošana

1. Izvēlieties CHOCOLATE iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.
2. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
3. Ievietojiet šokolādi un sviestu mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā un 30 sekundes karsējiet 100% jaudas iestatījumā. Samaisiet un turpiniet, līdz šokolāde un sviests ir izkusuši un maisījums kļuvis viendabīgs; atlieciet malā, lai nedaudz atdzistu.
4. Lielā traukā saputojiet olas, pienu un vaniļu, pēc tam iemaisiet atdzesētā šokolādes maisījumā, līdz tas kļūst viendabīgs.
5. Iesijājiet miltus, cukuru, kakao pulveri, cepamo pulveri un sāli lielā maisīšanas bļodā, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
6. Ielejiet olu maisījumu un putojiet, līdz masa ir gandrīz viendabīga ar tikai dažiem kunkuļiem.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls.
8. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.

A close-up photograph of a breakfast dish. A white plate holds several golden-brown waffles. The waffles are topped with a thick, light-colored ice cream, a drizzle of golden-brown caramel sauce, and a generous sprinkling of finely chopped nuts. Sliced banana pieces are arranged around the base of the waffles. The plate is placed on a light-colored wooden cutting board. In the background, a white bowl with a spoon and a glass pitcher filled with orange juice are visible, slightly out of focus.

Banāni, pekanrieksti un karamele

Banāni, pekanrieksti un karamele

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8	10	10
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

3 olas
1¾ tases piena
125 g nesālīta sviesta, izkausēta
1 tējkarote vaniļas ekstrakta
2 tases pašbriestošo miltu
¼ tases brūnā cukura, kā arī papildu
½ tases apkaisīšanai
2 lieli banāni, sagriezti plānās šķēlēs
¼ tases sakapātu grauzdētu
pekanriekstu

Karamelu mērce

300 ml saldā krējuma
60 g sviesta
¾ tases brūnā cukura

*Saldējums un grauzdēti sakapāti
pekanrieksti pasniegšanai*

Pagatavošana

1. Izvēlieties CLASSIC iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 6. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
2. Saputojiet traukā olas, pienu, sviestu un vaniļu, pēc tam nolieciet malā.
3. Lielā bļodā samaisiet miltus un cukuru, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu un ieputojiet piena maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu.
4. Ar vafeļu mērglāzi nedaudz mazāk par ½ tases sviesta ielejiet katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Uz katra vafeļu kvadrātveida iedobuma uzkaisiet 1–2 tējkarotes brūnā cukura un uzlieciet 4 banāna šķēles. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo sviestu, banānu un cukuru.
5. Lai pagatavotu karamelu mērci, mazā katliņā samaisiet krējumu, sviestu un brūno cukuru. Maisiet, karsējot vidējā karstuma iestatījumā, uzkarsējiet līdz vārīšanai, pēc tam samaziniet karstuma iestatījumu līdz zemam un vāriet uz mazas uguns 2–3 minūtes vai līdz masas iebiezināšanai.
6. Lai pasniegtu, uzlieciet uz vafelēm saldējumu un grauzdētos pekanriekstus; apslakiet ar karamelu mērci.



Kūpināts lasis, diļļu un kaperu krēms

Kūpināts lasis, diļļu un kaperu krēms



PORCIJAS
8
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
10
minūtes

GATAVOŠANA
10
minūtes

Sastāvdaļas

3 olas

600 ml paniņu

$\frac{1}{3}$ tases augu eļļas

$\frac{3}{4}$ tases parasto miltu

$\frac{3}{4}$ tases griķu miltu

2 tējkarotes cepamā pulvera

1 tējkarote sāls

Diļļu un kaperu krēms

2 ēdamkarotes sakapātu diļļu

250 g “crème fraîche” krējuma

Citrona miziņa un sula

2 ēdamkarotes kaperu, rupji sakapātu

200 g kūpināta laša

Samalti melnie pipari, papildus dilles garnējumam

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu diļļu un kaperu krēmu, sakuliet dilles, “crème fraîche”, citrona miziņas, sulu un kaperus, līdz labi samaisīts, pēc tam nolieciet malā.
2. Izvēlieties BUTTERMILK iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 6.
3. Priekšsarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
4. Lai pagatavotu vafeles, lielā traukā saputojiet olas, paniņas un eļļu.
5. Lielā bļodā ievietojiet miltus, cepamo pulveri un sāli, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu un ieputojiet miltos olu maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu.
6. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet $\frac{1}{2}$ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
7. Lai pasniegtu, uzlieciet uz katras vafeles kūpināta laša šķēles un mazliet kaperu krēma.



Kartupeļu sacepums un tomātu salsa

Kartupeļu sacepums un tomātu salsa

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8	25	30
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

- 2 kg kartupeļu ar zemu cietes saturu, nomizoti un sarīvēti
- 3 olas
- 250 g skāba krējuma
- 2 ēdamkarotes mārrutku krēma
- Sāls un pipari pēc garšas
- Kausēts sviests (pēc izvēles)

Salsa

- 3 tomāti, sagriezti kubiņos
- 1 avokado, sagriezts kubiņos
- 1 mazs sarkanais sīpols, sagriezts mazos kubiņos
- 1 ķiploka daiviņa, smalki sakapāta
- 1 halapeņjo čili pipars (bez kātiem, dzīslām, sēkliņām), sagriezts mazos kubiņos
- ½ tases sakapāta koriandra
- Laima sula
- 1 ēdamkarote eļļas

Jaunu spinātu lapas un rīvēts
Parmas siers pasniegšanai

Pagatavošana

- Izvēlieties CUSTOM iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 7.
- Priekšsarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
- Sarīvējiet kartupeļus, ievietojiet tīrā virtuves dvielī un izspiediet lielāko daļu mitruma.
- Lielā maisīšanas bļodā sajauciet olas, skābo krējumu un mārrutkus. Uzlejiet uz rīvētajiem kartupeļiem, lai pārklātu, un uzkaisiet sāli.
- Ielejiet apmēram vienu tasi kartupeļu maisījuma katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un gatavojiet 15 minūtes vai līdz brīdim, kad kartupeļi ir gatavi un kraukšķīgi. Lai sacepumam piešķirtu zeltainu krāsu, gatavošanas procesa pusē apsmērējiet kartupeļu sacepuma virsmu ar izkausētu sviestu.
- Tikmēr pievienojiet tomātus, avokado, sarkano sīpolu, ķiploku, čili un koriandru. Sajauciet ar laima sulu, eļļu, kā arī pēc garšas pieberiet sāli un piparus.
- Pasniedziet karsto sacepumu ar uzklātu tomātu salsu, jauniem spinātiem un Parmas sieru.



Rabarberi ar vaniļas krēmu

Rabarberi ar vaniļas krēmu



PORCIJAS
12
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
15
minūtes

GATAVOŠANA
15
minūtes

Sastāvdaļas

2 x 500 g saišķi svaigu rabarberu,
apgrieztu un nomazgātu

$\frac{1}{4}$ tase cukura

3 olas, dzeltenums atdalīts no
baltuma

2 tases piena

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

125 g sviesta, izkausēta

1 tase olu krēma pulvera

$1\frac{3}{4}$ tases pašbriestošo miltu

1 tējkarote cepamā pulvera

$\frac{1}{2}$ tases pūdercukura

*Pasniedziet ar biezu olu krēmu
un pārpalikušajiem rabarberiem;
apkaisiet ar pūdercukuru*

Pagatavošana

1. Sagrieziet rabarbera kātu 2 cm garos gabalos un ievietojiet katlīnā kopā ar cukuru un 1 tasi ūdens. Karsējiet uz mazas uguns, līdz rabarberi ir mīksti, taču neizjūk. Izņemiet un izkāsiet; ļaujiet pilnībā atdzist.
2. Lielā traukā saputojiet olu dzeltenumus, pienu, vaniļas ekstraktu un izkausēto sviestu.
3. Sajauciet olu krēma pulveri, miltus, cepamo pulveri un cukuru lielā maisīšanas bļodā, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
4. Uzmanīgi ielejiet olu un piena maisījumu un saputojiet, līdz sastāvdaļas ir sajauktas. Iejauciet pusi rabarberu un pārējo atstājat pasniegšanai.
5. Ar elektrisko mikseri sakuliet olu baltumus, līdz izveidojas stingras putas. Iejauciet vafeļu mīklā.
6. Izvēlieties BELGIAN vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 5.
7. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
8. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet $\frac{1}{2}$ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
9. Pasniedziet siltu ar sevišķi biezu olu krēmu un pārpalikušajiem rabarberiem, apkaisiet ar pūdercukuru.



Dānijas feta un spināti

Dānijas feta un spināti

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8	10	10
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

- 2 olas, dzeltenums atdalīts no baltuma
- 1½ tases piena
- 125 g sviesta, izkausēta
- 1½ tases pašbriestošo miltu
- 1 tējkarote sāls
- 150 g mīksta Fetas siera, rupji sadrupināta
- ¼ tases rīvēta Parmas siera
- 150 g saldētu spinātu, atkausētu, ar izspiestu lieko mitrumu

Grilēts bekons un tomāti
pasniegšanai

Pagatavošana

- Izvēlieties BELGIAN iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 6.
- Priekšsarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
- Saputojiet kopā olu dzeltenumus, pienu un sviestu.
- Ievietojiet miltus un sāli lielā bļodā, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
- Uzmanīgi ieputojiet olu un piena maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu. Iejauciet sadrupinātajā Fetas sierā un spinātos.
- Sakuliet olu baltumus, līdz izveidojas stingras putas, pēc tam iemaisiet mīklā.
- Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
- Pasniedziet ar grilētu bekonu un tomātiem.



Baltā šokolāde un avenes

Baltā šokolāde un avenes

PORCIJAS
10
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
10
minūtes

GATAVOŠANA
15
minūtes



Sastāvdaļas

150 g baltās šokolādes, sakapātas

½ tases pūdercukura

100 g sviesta

3 olas

1½ tases piena

2 tējkarotes vaniļas ekstrakta

2¼ tases pašbriestošo miltu

⅓ tases baltās šokolādes gabalu

200 g saldētu avenu

Svaigas avenes, putukrējums un medus pasniegšanai

Pagatavošana

1. Sajauciet šokolādi, cukuru un sviestu mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā un 30 sekundes karsējiet 100% jaudas iestatījumā. Samaisiet un atkārtojiet, līdz šokolāde ir izkususi un maisījums ir viendabīgs. Nolieciet malā, lai atdzistu.
2. Ieputojiet olas, pienu un vaniļas ekstraktu un iemaisiet šokolādes masā.
3. Ieberiet miltus lielā maisīšanas bļodā un ielieciet olu maisījumu, līdz konsistence ir viendabīga; pievienojiet baltās šokolādes gabaliņus un avenes, labi samaisiet.
4. Izvēlieties CHOCOLATE iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 5.
5. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
6. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
7. Pasniedziet vafeles ar uzbērtām svaigām avenēm, nedaudz krēma un bagātīgi uzlejot medu.

Piebilde: Siltas vafeles būs mīkstas, taču sacietēs pēc atdzišanas.



*Franču "brioche" maize
un marmelāde*

Franču “brioche” maize un marmelāde

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8	10	10
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

- 4 olas
- 1½ tases piena
- ¾ tases krējuma
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 2 ēdamkarotes kļavu sīrupa
- 450 g “brioche” maizes, sagrieztas 8 biezās šķēlēs
- 40 g mīkstināta nesālīta sviesta
- ½ tases marmelādes

Svaigas zemenes un kļavu sīrups pasniegšanai

Pagatavošana

1. Izvēlieties CUSTOM iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 10.
2. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
3. Saputojiet olas, pienu, krējumu, vaniļas ekstraktu un kļavu sīrupu, pēc tam ielejiet seklā šķīvī.
4. Ieziediet abas puses ar mīkstinātu sviestu un vienmērīgi uzklājiēt marmelādi uz katras šķēles vienu pusi.
5. Iemērciet šķēles olu maisījumā, līdz maize ir piesūkusies ar olu maisījumu. Uzmanīgi iespiediet šķēles vafeļu plātnēs un aizveriet vāku. Karsējiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo “brioche” maizi un olu maisījumu.
6. Pasniedziet siltu ar nedaudz kļavu sīrupa un zemeņu šķēlītēm.



Tradicionālās Lježas vafeles

Tradicionālās Lježas vafeles

PORCIJAS
16
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
20
minūtes

GATAVOŠANA
20
minūtes



Sastāvdaļas

7 g maisiņš sausā rauga pulvera

½ tases silta piena

50 g jēlcukura

575 g parasto miltu

½ tējkarotes sāls

200 g mīkstināta sviesta

Vaniļas ekstrakts pēc garšas

2 lielas olas

150 g Beļģijas pērļu cukura

Pasniedziet ar kļavu sīrupu un sakultu sviestu vai krējumu

Pagatavošana

1. Izšķīdiniet raugu pusē silta piena ar tējkaroti cukura. Ļaujiet nostāvēties 10–15 minūtes, lai aktivizētu.
2. Ievietojiet miltus, sāli, sviestu, atlikušo cukuru, vaniļas ekstraktu un olas elektriskā miksera bļodā. Ar mīklas āķi sakuliet, līdz maisījums kļūst drupans.
3. Pievienojiet siltu pienu un viegli sajauciet.
4. Pievienojiet aktīvā rauga maisījumu un samaisiet, līdz mīkla nepieķeras bļodas sienām. Pārklājiet ar tīru drānu un atstādiet uz 10 minūtēm.
5. Pievienojiet pērļu cukuru un uzmanīgi iemīciet, līdz vienmērīgi izklaidēts.
6. Atstādiet mīklu uz 1 stundu, pēc tam sagrieziet 80 g lodītēs.
7. Izvēlieties BELGIAN vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 4.
8. Priekšsarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
9. Ievietojiet pa mīklas lodītei katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā un aizveriet vāku, lai sāktu gatavošanu. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
10. Pasniedziet, bagātīgi pārklājot ar saputotu sviestu vai krējumu un kļavu sīrupu.



Suflē ar triju veidu sieru

Suflē ar triju veidu sieru

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
12	15	15
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

4 olas, dzeltenums atdalīts no baltuma

3 tases piena

125 g sviesta, izkausēta

½ tases rīvēta Parmas siera

⅓ tases rīvēta Provolone siera

½ tase rīvēta Mocarellas siera, kā arī 1 tase 1 cm kubiņos sagriezta Mocarellas siera

2½ tases parasto miltu

3 tējkarotes cepamā pulvera

1 tējkarotes cepamās sodas

2 tējkarotes jūras sāls

⅓ tases smalki sakapātu maurloku

Pasniedziet ar kraukšķīgu bekonu un jaunu rukolu

Pagatavošana

1. Izvēlieties BELGIAN vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 5. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
2. Sajauciet olu dzeltenumus, pienu un kausēto sviestu un saputojiet, līdz sastāvdaļas ir labi samaisītas.
3. Ievietojiet sierus, miltus, cepamo pulveri, dzeramo sodu un sāli lielā bļodā, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
4. Ielejiet olu un piena maisījumu un viegli samaisiet.
5. Ar elektrisko mikseri sakuliet olu baltumus, līdz izveidojas stingras putas. Kopā ar sakapātiem maurlokiem ielieciet vafeļu mīklā.
6. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ⅓ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
7. Pasniedziet ar kraukšķīgu bekonu, sautētām pupiņām un rukolu.



Kukurūza ar kraukšķīgu bekonu

Kukurūza ar kraukšķīgu bekonu

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
10	15	15
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

- 2 ēdamkarotes eļļas
- 250 g bekona, bez ādas un sagriezta šķēlēs
- 4 olas
- 600 ml paniņu
- ¾ tases augu eļļas (piemēram, saulespuķu vai kanola eļļa)
- 1¼ tases pašbriestošo miltu
- 1¼ tases kukurūzas miltu (smalka polenta)
- 1 ēdamkarote pūdercukura
- 1 tējkarote sāls
- Svaigi samalti melnie pipari
- 2 tases svaigu kukurūzas graudu (apmēram 2 kukurūzas vālītes)
- ¼ tases sakapātu pētersīļu

Pasniedziet ar olām, kas vārītas bez čaumalas, grilētu bekonu, jauniem spinātiem un pesto

Pagatavošana

1. Pannā karsējiet eļļu vidēji augstā karstuma iestatījumā. Pievienojiet bekonu un gatavojiet 5–6 minūtes vai līdz brīdim, kad kraukšķīgs; izņemiet un nosusiniet uz salvetes.
2. Ievietojiet olas, paniņas un augu eļļu lielā traukā un putojiet, līdz sastāvdaļas ir labi sajauktas.
3. Lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus, kukurūzas miltus, cukuru un sāli, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
4. Uzmanīgi ieputojiet olu un paniņu maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu tikai ar dažiem kunkuļiem, pēc tam pievienojiet bekonu un kukurūzu.
5. Izvēlieties BUTTERMILK vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 5.
6. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
8. Pasniedziet ar uzliktām jaunu spinātu lapām, grilētu bekonu, bez čaumalas vārītu olu un nedaudz pesto.



Piena šokolāde ar zemesriekstu sviestu

Piena šokolāde ar zemesriekstu sviestu

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
12	15	15
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

200 g piena šokolādes, sakapātas
100 g nesālīta sviesta,
sagriezta kubiņos
3 olas
2 tases piena
2 tējkarotes vaniļas ekstrakta
2½ tases parasto miltu
½ tases pūdercukura
2 ēdamkarotes kakao pulvera
3 tējkarotes cepamā pulvera
300 g (apm. 30) Reese's zemesriekstu
sviesta konfekšu, rupji sakapātu

*Pasniedziet ar uzbērtiem sasmalcinātiem
zemesriekstiem, saldējumu vai saldo
krējumu*

Pagatavošana

1. Ievietojiet šokolādi un sviestu mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā un 30 sekundes karsējiet 100% jaudas iestatījumā. Samaisiet un turpiniet, līdz šokolāde un sviests ir izkusuši un maisījums kļuvis viendabīgs; atlieciet malā, lai nedaudz atdzistu.
2. Lielā traukā saputojiet olas, pienu un vaniļu, pēc tam iemaisiet atdzesētā šokolādes maisījumā, līdz tas kļūst viendabīgs.
3. Iesijājiet miltus, cukuru, kakao pulveri un cepamo pulveri lielā maisīšanas bļodā, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
4. Ielejiet olu maisījumu un putojiet, līdz masa ir gandrīz viendabīga ar tikai dažiem kunkuļiem; iejauciet kapātu zemesriekstu sviesta konfekšu gabaliņus.
5. Izvēlieties CHOCOLATE vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 5.
6. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
8. Pasniedziet ar sasmalcinātiem zemesriekstiem un krēmu vai saldējumu.



Slapjā kūka ar sviesta karamelu mērci

Slapjā kūka ar sviesta karamelu mērci



PORCIJAS
8
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
25
minūtes

GATAVOŠANA
10
minūtes

Sastāvdaļas

300 g dateļu bez kauliņiem, sakapātu
1½ tases ūdens
1 tējkarote cepamās sodas
4 olas
1 tase piena
200 g nesālīta sviesta, izkausēta un
atdzesēta
2 tējkarotes vaniļas ekstrakta
3 tases pašbriestošo miltu
⅓ tases jēlcukura

Karamelu mērce

100 g sviesta
1 tase brūnā cukura
300 ml salda krējuma

*Vaniļas saldējums vai krēms
pasniegšanai*

Pagatavošana

1. Ievietojiet dateles katlīnā un ielejiet ūdeni, uzvāriet vidēja karstuma iestatījumā; gatavojiet 5 minūtes. Ļaujiet atdzist un iejauciet dzeramo sodu. Atstājiel uz 10 minūtēm.
2. Ievietojiet olas, pienu, sviestu un vaniļu lielā traukā un putojiet, līdz sastāvdaļas ir labi sajauktas.
3. Lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus un cukuru, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
4. Uzmanīgi ieputojiet olu un piena maisījumu, pēc tam mīkstināto dateļu maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu.
5. Izvēlieties CLASSIC vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 6.
6. Priekškarsējiel, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atlieciet malā.
8. Lai pagatavotu karamelu mērci, ievietojiet katlīnā sviestu, brūno cukuru un saldo krējumu, maisiet, līdz izkūsis. Karsējiel uz mazas uguns līdz vārīšanai un gatavojiet 5 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir bieza un sīrupaina.
9. Pasniedziet vafeles ar karamelu mērci un saldējuma porciju.



Ābolu pīrāgs ar kokosriekstu drumslām

Ābolu pīrāgs ar kokosriekstu drumslām



PORCIJAS
12
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
20
minūtes

GATAVOŠANA
15
minūtes

Sastāvdaļas

4 olas
2 tases piena
200 g nesālīta sviesta, izkausēta un atdzesēta
2 tējkarotes vaniļas ekstrakta
3 tases pašbriestošo miltu
1 tējkarote malta kanēļa
 $\frac{1}{4}$ tases pūdercukura
 $\frac{1}{4}$ tases brūnā cukura
400 g konservētu ābolu

Drumslas

2 ēdamkarotes kokosriekstu skaidiņu
 $\frac{1}{4}$ tases auzu pārslu
 $\frac{1}{4}$ tases parasto miltu
 $\frac{1}{4}$ tases brūnā cukura
60 g sviesta

*Drumslas, ābolu šķēles un vaniļas
saldējums pasniegšanai*

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu drumslas, sajauciet bļodā kokosriekstu skaidiņas, auzu pārslas, miltus un cukuru. Ar pirkstiem ierīvējiet maisījumā sviestu. Karsējiet lielā pannā vidēji augstā karstuma iestatījumā. Pievienojiet auzu pārslu maisījumu un gatavojiet 8–10 minūtes, bieži maisiet, līdz masa ir zeltaina, kraukšķīga un drupana. Izņemiet un ļaujiet pilnībā atdzist.
2. Lai pagatavotu vafeles, ievietojiet olas, pienu, sviestu un vaniļu lielā traukā un putojiet, līdz sastāvdaļas ir labi sajauktas.
3. Lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus, kanēli un cukuru, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
4. Uzmanīgi ieputojiet olu un piena maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu. Pievienojiet konservētos ābolus un labi samaisiet.
5. Izvēlieties CLASSIC vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 6.
6. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet $\frac{1}{2}$ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
8. Pasniedziet ar drupaču pārklājumu, vaniļas saldējumu un ābolu šķēlēm.



Citrona rikotas siera kūka

Citrona rikotas siera kūka

PORCIJAS
12
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
20
minūtes

GATAVOŠANA
15
minūtes



Sastāvdaļas

4 olas, dzeltenums atdalīts no baltuma

2½ tases piena

200 g nesālīta sviesta, izkausēta un atdzesēta

2 tējkarotes vaniļas ekstrakta

3 tases pašbriestošo miltu

¼ tases pūdercukura

Citrona siera kūkas pildījums

400 g Rikotas siera

½ tases citrona biezpiena

1 tase pasifloras mīkstuma (apmēram 16)

¼ tases pūdercukura

Pagatavošana

1. Ievietojiet olu dzeltenumus, pienu, sviestu un vaniļu lielā traukā un putojiet, līdz sastāvdaļas ir labi sajauktas.
2. Lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus un cukuru, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
3. Uzmanīgi ieputojiet olu un piena maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu.
4. Ar elektrisko mikseri sakuliet olu baltumus, līdz izveidojas stingras putas Uzmanīgi iemaisiet olu baltumus mīklā.
5. Izvēlieties BELGIAN vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 6.
6. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Ļaujiet pilnībā atdzist.
8. Sakuliet rikotu un citrona biezpienu, līdz maisījums kļūst viendabīgs, pēc tam nolieciet malā.
9. Lai pagatavotu pasifloras mērci, ar karoti ielieciet mīkstumu vidējā katliņā, pievienojiet ½ tases ūdens un pūdercukuru. Maisiet un karsējiet 5 minūtes vidējā karstuma iestatījumā vai līdz brīdim, kad masa ir bieza un sīrupaina. Izņemiet un ļaujiet atdzist.
10. Lai pasniegtu, pa diagonāli pārgrieziet katru vafeli un pa vidu ieziediet citrona siera kūkas pildījumu. Pasniedziet 2 vafeles katrai porcijai un aplejiet ar pasifloras mērci.



Cepta vista ar kļavu sīrupu

Cepta vista ar kļavu sīrupu

PORCIJAS
6
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
30
minūtes

GATAVOŠANA
40
minūtes



Sastāvdaļas

4 olas
600 ml paniņu
 $\frac{3}{4}$ tases augu eļļas (piemēram,
saulespuķu vai kanola eļļa)
 $2\frac{1}{2}$ tases pašbriestošo miltu
 $\frac{1}{3}$ tases pūdercukura
1 tējkarote sāls

Cepta vista

600 ml paniņu
2 olas
12 vistu gabali ar kaulu, piemēram,
spārniņi, stilbiņi un ciskas
2 tases parasto miltu
Pa 3 tējkarotēm sāls un malto balto
piparu
2 ēdamkarotes baltā cukura
 $1\frac{1}{2}$ ēdamkarotes paprikas
Pa 3 tējkarotēm ķiploku pulvera un
sīpolu pulvera
2 tējkarotes Kajennas piparu
1 tējkarote kaltēta timiāna
Augu eļļa cepšanai

Putots sviests un kļavu sīrups pasniegšanai

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu vistu; lielā bļodā saputojiet paniņas un olas. Pievienojiet vistas gabalus un samaisiet, lai pārklātu vienmērīgi.
2. Lielā plakanā šķīvi samaisiet miltus, sāli, piparus un atlikušās garšvielas.
3. Iemērciet vistas gabalus miltu maisījumā un nolieciet malā, līdz vistas gabali ir pārklāti. Atkārtojiet, iemērcot olu un paniņu maisījumā, pēc tam miltu maisījumā. Ielieciet ledusskapī uz 30 minūtēm.
4. Priekšsarsējiet eļļu fritēšanas katlā 160°C temperatūrā vai karsējiet lielā fritēšanas pannā vidēji augstā karstuma iestatījumā. Gatavojiet vistas pa porcijām 10–15 minūtes vai līdz brīdim, kad tās kļuvušas zeltas un izceptas līdz kaulam.
5. Kamēr pagatavojat vafeles, ievietojiet neapklātus ceptas vistas gabalus karstā cepeškrāsnī (150°C).
6. Lai pagatavotu vafeles; ievietojiet olas, paniņas un augu eļļu lielā traukā un putojiet, līdz sastāvdaļas ir labi sajauktas.
7. Lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus, cukuru un sāli, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
8. Uzmanīgi ieputojiet olu un paniņu maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu tikai ar dažiem kunkuliem. Ja mīkla ir pārāk bieza, ielieciet 1–2 ēdamkarotes paniņu.
9. Izvēlieties BUTTERMILK vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 6.
10. Priekšsarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
11. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet $\frac{1}{2}$ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
12. Lai pasniegtu, novietojiet 2 vafeles uz katras plates un uzlieciet 2 ceptas vistas gabalus. Ar karoti uzlieciet nedaudz sakulta sviesta un uzlejiet kļavu sīrupu.



Austrāliešu “Vegemite” ar Čedara sieru

Austrāliešu “Vegemite” ar Čedara sieru



PORCIJAS
12
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
15
minūtes

GATAVOŠANA
15
minūtes

Sastāvdaļas

4 olas

2½ tases piena

200 g nesālīta sviesta, izkausēta un atdzesēta

3 tases pašbriestošo miltu

2 tases rīvēta Čedara siera

⅓ tases “Vegemite”

Pasniedz ar sautētām pupiņām

Pagatavošana

1. Ievietojiet olas, pienu un sviestu lielā traukā un putojiet, līdz sastāvdaļas ir labi sajauktas.
2. Lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus un pusi siera, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
3. Uzmanīgi ieputojiet olu maisījumu, lai izveidotu viendabīgu mīklu.
4. Pievienojiet mīklā tējkarotes ar “Vegemite” un uzmanīgi maisiet, lai “Vegemite” sajaucas ar mīklu.
5. Izvēlieties CLASSIC vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 5.
6. Priekšsarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un gatavojiet ¾ no paredzētā gatavošanas laika. Atveriet vāku un ātri, vienmērīgi uzkaisiet rīvēto sieru uz vafelēm. Aizveriet vāku un turpiniet gatavošanu, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls.
8. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu un pasniedziet, uzberot siltas sautētas pupiņas.



Cukini, prošuto un Parmas siers

Cukini, prošuto un Parmas siers

PORCIJAS
12
vafeles

SAGATAVOŠANĀS
30
minūtes

GATAVOŠANA
40
minūtes



Sastāvdaļas

1 mazs sīpols, smalki rīvēts
1 cukini, rīvēts
3 tases parasto miltu
3 tējkarotes cepamā pulvera
1 tējkarote jūras sāls
½ tase rīvēta Parmas siera
4 olas
2½ tases piena
200 g nesālīta sviesta, izkausēta un atdzesēta

Saldā tomātu mērce

1 ēdamkarote olīveļļas
1 mazs sīpols, sakapāts
1 mazs sarkanais čili, sakapāts
2 ēdamkarotes tomātu pastas
420 g kārba sakapātu tomātu
1 ēdamkarote brūnā cukura

Pasniedziet ar prošuto, tomātu mērci un ķirštomātiem

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu mērci, vidējā pannā uzkarsējiet eļļu vidēji augsta karstuma iestatījumā. Pievienojiet sīpolu un čili, gatavojiet 2–3 minūtes vai līdz brīdim, kad mīksts. Pievienojiet tomātu pastu un gatavojiet vēl 1 minūti.
2. Iejauciet konservētus tomātus, brūno cukuru un 1 tasi ūdens. Uzvāriet, samaziniet karstuma režīmu līdz mazam, vāriet uz mazas uguns 15 minūtes vai līdz brīdim, kad masa kļūst bieza; saglabājiet to siltu.
3. Lai pagatavotu vafeles, lielā maisīšanas bļodā ievietojiet sīpolu, cukini, miltus, cepamo pulveri, sāli un Parmas sieru; labi samaisiet.
4. Lielā traukā saputojiet olas, pienu, sviestu, pēc tam iejauciet cukini un miltu maisījumā.
5. Izvēlieties CLASSIC vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 6.
6. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
7. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
8. Pasniedziet siltas vafeles, tām uzklājot tomātu mērci, prošuto un svaigus ķirštomātus.



Kokosrieksts, laima miziņas un līčiju sīrups

Kokosrieksts, laima miziņas un līčiju sīrups

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
8	35	30
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

- 2 tases pašbriestošo miltu
- 1/3 tases pūdercukura
- 1 tase kokosrieksta skaidiņu, kā arī papildu 1/4 tases garnējumam
- 1/2 tējkarotes cepamā pulvera
- 420 g kārba kokosriekstu piena
- 3 olas
- 1/3 tase kokosriekstu eļļas*

Laima un līčiju sīrups

- 2 laimu miziņa un sula
- 565 g līčiju kārba, nosusinātu, sīrups paturēts
- 1/3 tases pūdercukura

Kokosriekstu saldējums, piparmētru zariņi un atlikušās grauzdētās kokosriekstu skaidiņas pasniegšanai

* Kokosriekstu eļļu var aizvietot ar augu eļļu

Pagatavošana

- Lai pagatavotu sīrupu, ievietojiet katlīnā laima miziņas un sulu, kā arī līčiju sīrupu un 1/2 tases ūdens. Pievienojiet cukuru un uzvāriet; samaziniet karstuma režīmu līdz zemam, vāriet uz mazas uguns 15 minūtes vai līdz brīdim, kad masa samazinājusies līdz pusei. Iejauciet līčijas un vāriet uz mazas uguns, līdz masa ir bieza un sīrupaina; nolieciet malā.
- Grauzdējiet 1/4 tases kokosriekstu skaidiņu zem karsta grila 1–2 minūtes vai līdz brīdim, kad iegūta zeltaina krāsa. Izņemiet un nolieciet malā.
- Lai pagatavotu vafeles, lielā maisīšanas bļodā sajauciet miltus, cukuru, negrauzdētas kokosriekstu skaidiņas un cepamo pulveri, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
- Ieputojiet kokosriekstu pienu, olas un kokosriekstu eļļu, pēc tam uzlejiet sausām sastāvdaļām. Uzmanīgi sajauciet, līdz masa ir gandrīz viendabīga ar dažiem kunkuļiem.
- Izvēlieties CLASSIC vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 5.
- Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
- Ar vafeļu mērglāzi ielejiet 1/2 tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
- Lai pasniegtu, uzlieciet divas vafeles vienu uz otras, tām virsū līčiju sīrupu, kokosriekstu saldējumu, piparmētru zariņu un grauzdētas kokosriekstu skaidiņas.

A close-up photograph of a dessert plating on a white ceramic plate. The plate features several pieces of dark chocolate cake studded with chocolate chips, two scoops of ice cream (one chocolate and one vanilla), and a piece of honeycomb. The dessert is garnished with crushed cookies and chocolate shavings. A gold-colored fork is placed to the left of the plate. The background is a light-colored wooden surface with a white cloth napkin partially visible.

Šokolāde un medus

Šokolāde un medus

PORCIJAS	SAGATAVOŠANĀS	GATAVOŠANA
12	15	15
vafeles	minūtes	minūtes



Sastāvdaļas

200 g melnās rūgtās šokolādes, 70% šokolādes, sakapātas

100 g nesālīta sviesta, sagriezta kubiņos

3 olas

2 tases piena

2 tējkarotes vaniļas ekstrakta

2¾ tases parasto miltu

3 tējkarotes cepamā pulvera

1 tase pūdercukura

1 tējkarote sāls

150 g šokolādes un medus batoniņu, sagrieztu lielos 3 cm gabalos, papildus gabali garnējumam

Pasniedziet ar vaniļu un šokolādes saldējumu

Pagatavošana

1. Izvēlieties CHOCOLATE vafeļu iestatījumu un ar apbrūnināšanas vadības riteni izvēlieties iestatījumu 5. Priekškarsējiet, līdz izgaismojas oranžā lampiņa un nozūd paziņojums HEATING.
2. Ievietojiet šokolādi un sviestu mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā un 30 sekundes karsējiet 100% jaudas iestatījumā. Samaisiet un atkārtojiet, līdz šokolāde un sviests ir izkusuši un maisījums kļuvis viendabīgs; atlieciet malā, lai nedaudz atdzistu.
3. Lielā traukā saputojiet olas, pienu un vaniļu, pēc tam iemaisiet atdzesētā šokolādes maisījumā.
4. Iesijājiet miltus, cepamo pulveri, cukuru un sāli lielā maisīšanas bļodā, pēc tam centrā izveidojiet iedobumu.
5. Ielejiet olu maisījumu un putojiet, līdz masa ir gandrīz viendabīga. Pievienojiet un samaisiet sakapāta šokolādes un medus batoniņa gabalus.
6. Ar vafeļu mērglāzi ielejiet ½ tases mīklas katrā vafeļu kvadrātveida iedobumā. Aizveriet vāku un cepiet, līdz taimeris beidz laika skaitīšanu un 3 reizes atskan gatavības signāls. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.
7. Pasniedziet pa 2 vafelēm, uzliekot vaniļas un šokolādes saldējuma porciju un papildus sakapāto šokolādes un medus batoniņu gabalu.

Piebilde: Pēc pagatavošanas vafeles būs mīkstas, taču sacietēs pēc atdzišanas.

the Smart Waffle™

Ar tīrību nodrošinošu padziļinājumu un Waffle IQ™



Sage® by heston
blumenthal®