

Våffelgrottor med vaniljmascarpone

2 portioner 10 minuter

Ingredienser

vaniljmascarpone

200g mascarpone

1 vaniljstång

Zest från 1/2 lime.

2dl hallonsylt

Florsocker till
garnering.

Gör så här

Grädda våfflor efter ditt favoritrecept. Låt svalna något och dela sedan alla våfflor till hjärtan. Stansa ut hål i hälften av våffelhjärtarna.

Blanda samman mascarponen med vaniljfröna från vaniljstången. Tillsätt limezesten.

Bred på mascarponen på våfflor som saknar hål. Lägg på en våfla med hål uppe på mascarponevåfflan och fyll hålet med hallonsylt med hjälp av en liten sked. Toppa med florsocker.

