Ölz vaflji v obliki srca – torta s poletnimi jagodami

Nežni vaflji s svežimi jagodami – popoln recept za materinski dan



Sestavine
3-4 Ölz vafljev v obliki srca
različne jagode (jagode, maline, robide)
500 ml sladke smetane
1 zavojček vaniljevega sladkorja
1 zavojček utrjevalca za smetano
5 jedilnih žlic jagodne marmelade

Čas priprave
25 min

1. Priprava kreme
V posodi stepite sladko smetano z vaniljevim sladkorjem in utrjevalcem za smetano, da dobite čvrsto, kremasto zmes. Kremo preložite v brizgalno vrečko in jo za 20 minut postavite v hladilnik.

2. Priprava jagodičevja
Vse jagode operite, nekaj jagod pa narežite na rezine.

3. Sestavljanje vafelj-torte
Na krožnik položite en Ölz vafelj v obliki srca in ga premažite z malo jagodne marmelade. S pomočjo brizgalne vrečke nanesite plast kreme in nanjo razporedite nekaj rezin jagod. Pokrijte z naslednjim vafljem in postopek ponavljajte, dokler torta ne doseže želene višine.

4. Okrasitev in hlajenje
Na vrh dodajte še nekaj kupčkov kreme in pest jagodičevja za dekoracijo. Torto postavite v hladilnik do postrežbe.

Po želji lahko na zunanjo stran torte pritrdite tudi posamezne koščke vafljev v obliki srca.