

Gofry (i placuszki) z domowym dżemem truskawkowym



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

DŻEM TRUSKAWKOWY:

- truskawki - 1kg
- Konfiturex 2:1 Gellwe - 1 opakowanie
- cukier - 500g
- sok z cytryny - 1 łyżka

GOFRY I PLACUSZKI:

- jajka - 2 szt.
- skyr naturalny - 150g
- twaróg (chudy) - 250g
- mąka pszenna - 100g
- mąka owsiana - 30g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- aromat waniliowy Gellwe (opcjonalnie) - 1 łyżeczka

DO PODANIA:

- truskawki świeże - wedle uznania
- skyr naturalny - wedle uznania
- domowy dżem truskawkowy -

Sposób przygotowania

- 1 Truskawki umyj, usuń szypułki i pokrój na mniejsze kawałki. Przełóż je do garnka, wsyp Konfiturex 2:1 Gellwe i zagotuj, cały czas mieszając.
- 2 Dodaj cukier oraz sok z cytryny i gotuj przez około 2 minuty na średnim ogniu. Zbierz powstałą pianę lub mieszaj do jej zniknięcia. Jeśli wolisz gładki dżem, zmiksuj owoce. Gorący dżem przełóż do wyparzonych słoików, szczelnie zakręć i odstaw do góry dnem do całkowitego wystudzenia.
- 3 Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę.
- 4 Żółtka, skyr, twaróg, mąkę pszenną, mąkę owsianą, Proszek do pieczenia Gellwe oraz ekstrakt waniliowy zmiksuj na gładką masę.
- 5 Delikatnie wmieszaj ubitą pianę z białek i odstaw ciasto na 5-10 minut.
- 6 Z połowy ciasta upiecz gofry, a z pozostałej usmaż placuszki na lekko natłuszczonej patelni z obu stron na złoty kolor.
- 7 Podawaj z domowym dżemem lub konfiturą truskawkową, świeżymi truskawkami i kleksem skyr naturalnego.



Produkty Gellwe użyte w przepisie Gofry (i placuszki) z domowym dżemem truskawkowym



Konfiturex 2:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.

Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:

Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g



Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.

Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 9ml