



# Toffifee Wafeltoren

Toffifee Recept voor fijnproevers; de Toffifee Wafeltoren. Recept voor hemelse wafels met de onmiskenbare smaak van Toffifee – ideaal voor het hele gezin

## Benodigdheden:

Voor 10 porties:

- 30 Toffifee
- 250g zachte boter
- 100g suiker
- 1 snufje zout
- 1 pakje vanillinesuiker
- 6 eieren (maat M)
- 500g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 300g slagroom
- 250g sour cream
- 50 ml dikke karamelsaus
- Toffifee en gehakte hazelnoten om te garneren
- Vet voor het wafelijzer

## Tot slot:

- Wafelijzer

## Instructies:

1. Snijd de Toffifee in kleine stukjes.
2. Mix de boter, suiker en zout met een mixer (klopper) in ca. 3 minuten romig en glad. Roer de eieren er één voor één doorheen. Meng separaat de bloem en het bakpoeder goed door elkaar heen. Roer het bloemmengsel met bakpoeder door het andere mengsel heen, en meng het beslag tot een gladde substantie. Meng er afwisselend de 250g slagroom en sour cream doorheen. Doe de helft van de gesneden Toffifee stukjes bij het beslag.
3. Smelt de rest van de Toffifee langzaam in 50ml slagroom in een steelpan op laag vuur, zodat je een lekkere Toffifee crème krijgt.
4. Vet het wafelijzer in met een beetje vet en verwarm het voor. Doe 2-3 eetlepels beslag in het midden van het wafelijzer en bak de wafels goudbruin. Bak in totaal ca. 10 wafels.
5. Stapel de wafels op elkaar zoals jij wilt, je kunt ertussen eventueel af en toe nog wat extra gesmolten Toffifee tussen doen, bestrijken met Toffifee crème en karamelsaus, gehakte hazelnoten en Toffifee erbovenop.