

Smørcreme	
Ingredienser:	Fremgangsmåde:
500 g smør 250 g flormelis 2 dl pasteuriserede æg Kornene af en stang vanilje Smag: Kaffe (instant udrørt i lidt kogende vand) Hvis du vil have chokolade i, så skal du hælde den flydende chokolade i, i mens der røres på lav hastighed. Du kan tilsætte lige den smag, du bedst kan lide – men til Berliner Vafler hører mokkasmørcreme 😊	1. Rør smør og flormelis sammen til det er hvidt og skummende på høj hastighed (med spatel) 2. Tilsæt 1 æg ad gangen ved middel hastighed 3. Rør smagsstof i.
Redskaber	
måleskeer piskeris – køkkenmaskine = spatel skål	