**Brusselse wafels**

Materiaal:

een wafelijzer geschikt voor de hoge en brede Brusselse wafels
(3 à 4 cm diep)

slagroom
vanillesuiker
bloemsuiker

250 g patisserie bloem

4 eieren

125 g gesmolten boter

2 dl melk

2 dl bruiswater

20 g verse gist

een snuifje zout

Maak het wafelbeslag. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Scheidt de eieren. Klop de dooiers los en voeg er de juiste hoeveelheid melk en verse gist aan toe. Klop met de garde tot de gist opgelost is. Schenk het water op kamertemperatuur bij het beslag.

Zeef vervolgens de bloem. Doe de afgewogen hoeveelheid boter in een pannetje. Laat ze smelten op een zacht vuur. Schenk de gesmolten boter bij het beslag en roer intussen met de garde.

Klop de eiwitten tot een stevig schuim. Spatel het opgeklopte eiwit onder het beslag. Strooi tenslotte een snuifje zout in het beslag en spatel een laatste keer voorzichtig. Zet het wafelbeslag op een warm tochtvrij plekje en laat het 20 minuten rusten.

Maak slagroom en roer er wat vanillesuiker door. Plaats een gekarteld spuitmondje in een punt van een plastic spuitzak. Schep er de slagroom in en leg de gevulde spuitzak in de koelkast.

Verwarm het wafelijzer op de hoogste stand. Laat het ijzer ook voldoende lang voorverwarmen. Schep een portie beslag in het wafelijzer, sluit het meteen en bak een luchtige goudbruine Brusselse wafel.

Serveer de wafels versgebakken met toefjes slagroom en poedersuiker.