
Suflet z agrestu

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1318 razy.

50 dag agrestu
12 dag cukru
skórka z połowy cytryny
łyżeczka mąki
pół szklanki białego wina
2 jajka

Agrest umyć , zalać niewielką ilością wody, dodać skórkę z cytryny, połowę cukru i chwilę pogotować , aż zmięknie. Przetrzeć przez sitko. Żółtka i resztę cukru ukręcić na puszystą masę, wsypać mąkę i rozmieszać z musem agrestowym. Przełożyć do rondelka, doprowadzić do wrzenia, dodać wino i zdjąć z ognia. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać ostrożnie z przygotowanym musem i przełożyć do wysmarowanego masłem naczynia ogniotrwałego. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiekać suflet w średniej temperaturze (ok. 200 oC) przez ok. 20 min. Gdy będzie gotowy, wyjąć i podawać z sosem waniliowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD