
Suflet z jabłek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1327 razy.

50 dag jabłek
8 dag masła lub margaryny
pół szklanki cukru
12 dag migdałów
łyżka mąki
sok cytrynowy
2 jajka
skórka cytrynowa
masło do smarowania naczyń

Jabłka cienko obrać , usunąć gniazda nasienne i pokrajać w cienkie plastry. Przełożyć do rondla, dodać trochę wody i łyżeczkę cukru, chwilę podduścić . Resztę cukru ukręcić z masłem i żółtkami, dodać zmielone migdały, startą skórkę cytrynową oraz sok cytrynowy. Wymieszać . Białka ubić na sztywną pianę i ostrożnie wymieszać z przygotowaną masą. Do naczynia ogniotrwałego wysmarowanego masłem przełożyć najpierw jabłka, a później masę. Piec w średniej temperaturze (ok. 200 oC) ok. 20 min. Przed podaniem połączyć sosem waniliowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD