
Suflet jabłkowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 razy.

50 dkg kwaśnych jabłek
4 białka (piana)
ok. 20 dkg cukru
2 dkg masła do smarowania półmiska
skórka cytrynowa

Jabłka opłukać , ułożyć ciasno w rondlu i upiec w średnio nagrzanym piekarniku. Ogniotwały półmisek posmarować masłem. Ubić pianę, wmieszać ją (rózgową trzepaczką do ubijania) do gorącej marmolady; gdy się połączy, odstawić z płyty, przyprawić skórką cytrynową. Masę wyłożyć łyżką spiętrzając ją na półmisku ogniotwałym, ustawić na blasze i włożyć do gorącego piekarnika (ok. 220°C). Gdy suflet wyrośnie i powierzchnia jego lekko zrumieni się (ok. 20 min j, podawać wprost z pieca, gdyż suflet stygnąc szybko opada.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD