

---

# Suflet morelowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

40 dkg dojrzałych moreli  
2 dkg masła do smarowania półmiska  
ok. 20 dkg cukru  
4 białka (piana)

Morele opłukać , przepławić , wybrać pestki, skropić wodą i powoli ugotować , przetrzeć .  
Do przecieru dodać cukier. Marmoladę, wysmażyć (do 40 dkg). Ogniotrwały półmisek posmarować masłem.  
Ubić pianę, wmieszać ją różgą (do ubijania białek) do gorącej marmolady, a gdy połączy się na jednolitą masę,  
odstawić z płyty. Masę wyłożyć łyżką  
na półmisek ogniotrwały spiętrzając ją, wstawić do silnie nagrzanego piekarnika i zapiec (20 min.). Gdy suflet  
wyrośnie, a powierzchnia zrumieni się, wydawać wprost z pieca, gdyż suflet stygnąc szybko opada.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD