
Suflet morelowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1244 razy.

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

Morele oplukać , 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