
Suflet ptysiowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1280 razy.

1/2 szklanki mleka
6 białek (piana)
6 dkg masła
2 dkg masła i bułka tarta do półmiska
10 dkg mąki
4 żółtka
10 dkg cukru

Zagotować mleko, dodać masło, a gdy stopi się, wsypać mąkę, szybko i starannie rozcierając grudki mąki drewnianą łyżką. Ciasto cały czas ogrzewać na niezbyt gorącej płycie. Gdy ciasto wysmaży się i stanie się przejrzyste, wyłożyć je do miski; do gorącego ciasta wybijać po jednym żółtku, ucierając cały czas i dosypując po trochu cukier.

Ubić białka na pianę, wyłożyć ją do utartego ciasta, lekko wymieszać. Ciasto wyłożyć na półmisek ogniotwały, wyrównać je, wstawić na blachę i wsunąć do silnie ogrzanego piekarnika. Piec ok. 25 min. Suflet po wyjęciu natychmiast podawać, bo jest bardzo delikatny i szybko opada. Podawać z słodkim sosem owocowym, sorbetem surówkowym lub sokiem smażonym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD