Suflet cytrynowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1361 razy.

2 cytryny
2 dkg bułki tartej
4 żółtka
1 dkg masła i bułka tarta do półmiska
14 dkg cukru
4 białka (piana)

Ogniotrwały półmisek posmarować masłem. Cytrynę opłukać w ciepłej wodzie, nakłuć gęsto a płytko, aby nie pokłuć owocu tylko żółtą i białą skórkę, włożyć do zimnej wody i ugotować odlewając kilka razy wodę. Ugotowane, zupełnie miękkie cytryny przetrzeć usuwając pestki. Ubić białka na pianę. Utrzeć żółtka z cukrem, dodając przetarte cytryny. Na utartą masę wyłożyć pianę, przesypać bułką tartą i lekko wymieszać . Masę wyłożyć łyżką na półmisek ogniotrwały spiętrzając ją: ustawić na blasze i wsunąć do silnie ogrzanego piekarnika (220 stopni), upiec (ok. 25 min.). Podawać wprost z pieca, bo szybko opada. Podawać z sosem waniliowym.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD