
Suflet z truskawek lub poziomek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1934 razy.

50 dag truskawek lub poziomek,

2 1/2 dag masła,

3 jajka,

10 dag cukru,

cukier waniliowy

6 dag bułki tartej,

sok z cytryny,

tłuszcz do formy

Owoce przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki, przetrzeć przez gęste sito lub zmiksować . Przecier ogrzewać w polewanym garnku. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na białą, pulchną masę. Ucierając dodawać masło, a pod koniec stopniowo przecier; sok z cytryny i tartą bułkę. Masę dokładnie wymieszać . Ubić sztywną pianę z białek i dodać ostrożnie do masy mieszając, aby nie uszkodzić struktury piany. Formę ognioodporną wysmarować tłuszczem. Włożyć masę i zapiec w gorącym piekarniku. Podawać natychmiast z sokiem truskawkowym

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>