
Suflet truskawkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2185 razy.

300 g truskawek,

100 g biszkoptów,

50 g migdałów lub orzechów,

3 jaja,

1/2 szklanki cukru,

2-3 łyżki wina

Dno żaroodpornej formy wyłożyć połową biszkoptów, skrapiając je winem lub sokiem. Na biszkopty kłaść truskawki. Migdały zmielić. Resztę biszkoptów pokruszyć. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na sztywną pianę i dodać do niej utarte żółtka na przemian z migdałami oraz pokruszonymi biszkoptami - delikatnie wymieszać. Ta mieszanina przykryć truskawki i natychmiast wstawić do piekarnika, wyjąć upieczone na złoty kolor. Podawać na ciepło.

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