
Suflet z białego sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2560 razy.

25 dag białego sera,

5 jaj,

4 łyżki cukru,

1 łyżka rodzyneków,

1 łyżeczka soku z cytryny,

1/2 szklanki śmietany,

sól,

1 łyżka tłuszczu do formy

Ser przetrzeć przez sito lub zemleć w maszynce. Jaja wybić, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem dodać wymyte rodzyнки, sok z cytryny, śmietanę, wymieszać. Białka ubić z odrobina soli na sztywną pianę. Dodać do masy serowej i ostrożnie wymieszać. Wlać masę do połowy wysokości wysmarowanej tłuszczem formy. Wstawić natychmiast do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min.

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