
Suflet jablkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2001 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

4 jablka (antonowki),

80-100 g cukru,

30 g migdałow,

4 żółtka,

6 białek,

50 ml mleka,

50 ml calvadosu,

1 łyżka masła.

1. Do nagrzanego piekarnika włożyć 3 jabłka, upiec. Pozostałe jabłko obrać, pokroić w cienkie plasterki. Każdy plasterzek przeciąć na 4 części. Włożyć do

miseczek, zalać calvadosem.

2. Migdały sparzyć wrzątkiem, zdjąć skorórkę. Pokroić w cienkie plasterki.

3. Upieczone jabłka przetrzeć przez sito, dodać 60-80 g cukru (zależnie czy jabłka są słodkie czy kwaśne). Jabłka przelać na patelnię, dolać mleko, smażyć tak długo, aż odparują. Dodać żółtka, wymieszać. Białka ubić z łyżką cukru. Dodać do jabłek, wymieszać.

4. Formę sufletową wysmarować masłem, wysypać w środku cukrem. Ułożyć kolejno warstwę masy jabłkowej, warstwę migdałów i pokrojone jabłko. Na to znowu warstwę masy jabłkowej, migdały i pokrojone jabłko. Całość przykryć masą jabłkową. Wstawić do piekarnika ogrzanego do temp. 190°C. Piec 25 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)