
Suflet jablkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2014 razy.

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

4 jablka (antonowki),

80-100 g cukru,

30 g migdalow,

4 zoltka,

6 bialek,

50 ml mleka,

50 ml calvadosu,

1 lyzka masla.

1. Do nagrzanego piekarnika wlozyc 3 jablka, upiec. Pozostale jablko obrac, pokroic w cienkie plasterki. Kazdy plasterek przeciac na 4 czesci. Wlozyc do

miseczki, zalac calvadosem.

2. Migdaly sparzyc wrzatkiem, zdjac skorke. Pokroic w cienkie plasterki.

3. Upieczone jablka przetrzec przez sito, dodac 60-80 g cukru (zaleznie czy jablka sa slodkie czy kwasne). Jablka przelozyc na patelnie, dolac mleko, smazyc tak dlugo, az odparuja. Dodac zoltka, wymieszac. Bialka ubic z lyzka cukru. Dodac do jablek, wymieszac.

4. Forme sufletowa wysmarowac maslem, wysypac w srodku cukrem. Ulozyc kolejno warstwe masy jablkowej, warstwe migdalow i pokrojone jablko. Na to znowu warstwe masy jablkowej, migdaly i pokrojone jablko. Calosc przykryc masa jablkowa. Wstawic 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)