
Suflet krolewski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2046 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

3 buleczki drożdżowe,

200 ml mleka,

15 biszkoptów,

100 g konfitury morelowej,

3 łyżki cukru,

1 łyżka masła,

2 łyżki rodzynek,

3 łyżki migdałów,

4 jaja,

25 ml likieru maraschino,

masło do posmarowania formy.

1. Buleczki drożdżowe zalac mlekiem, odstawić na kilka minut. Gdy dobrze nasiakną dodać cukier i masło. Przetrzeć przez gęste sito.
2. Migdały sparzyć wrzątkiem, zdjąć skorórkę. Osuszyć, zmielić w młynku.
3. Do przetartych buleczek dodać 2 łyżki konfitury, 4 żółtka, rodzynek i zmielone migdały. Wymieszać.
4. Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą.
5. Formę sufletową wysmarować masłem. Włożyć połowę masy, na niej warstwę biszkoptów, skropić likierem, położyć resztę konfitury i przykryć drugą połową masy.
6. Wstawić do piekarnika ogrzanego do temp. 200°C. Piec 25 min. Podawać z sosem szodonowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 66.

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