
Suflet pomarańczowy w pomarańczach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1915 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 duze pomarancze,

4 jaja,

75 g cukru,

25 ml likieru pomaranczowego,

cukier puder do posypania.

1. Pomarancze dokładnie umyc, sparzyć wrzątkiem, osuszyć.
2. Oстрыm nożem przeciąć pomarancze na 2/3 wysokości. Z obu części (większej i mniejszej) łyżeczką wyjąć miąższ. Usunąć pestki.
3. Z odciętej, górnej części pomarańczy ścinać cieniutką warstwę skórki. Skórki posiekać, zalać niewielką ilością wody, gotować 5 min. Odcedzić, ostudzić.
4. Z miąższu wycisnąć sok, zagotować i odparować tak, by pozostały 2 łyżki.
5. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać ugotowaną skórkę, odparowany sok i likier. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z żółtkami, delikatnie wymieszać.
6. Wydrążone pomarancze (większe części) wypełnić masą, piec 10-12 min w temp. 230°C. Po wyjęciu z pieca posypać cukrem i podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 70.

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