
Suflet pomarańczowy w pomarańczach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1957 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 dokladnie umyc, sparzyc wrzatkiem, osuszyc.
2. Ostрым nozem przeciac pomarancze na 2/3 wysokosci. Z obu czesci (wiekszej i mniejszej) lyzeczka wyjac miasz. Usunac pestki.
3. Z odcietej, gornej czesci pomaranczy sciag cieniutka warstwe skorki. Skorkie posiekac, zalac niewielka iloscia wody, gotowac 5 min. Odcedzic, ostudzic.
4. Z miaszku wycisnac sok, zagotowac i odparowac tak, by pozostaly 2 lyzki.
5. Zoltka utrzec z cukrem, dodac ugotowana skorka, odparowany sok i likier. Bialka ubic na sztywna piane, polaczyc z zoltkami, delikatnie wymieszac.
6. Wydrzone pomarancze (wieksze czesci) wypelnic masa, piec 10-12 min w temp. 230°C. Po wyjeciu z pieca posypac cukrem i podawac gorace.

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

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