
Suflet truskawkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2258 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

250 g truskawek,

125-175 g cukru,

5 bialek,

25 ml wisniowki,

1 lyzka masla,

1 lyzka cukru pudru do posypania sufletu.

1. Truskawki umyc, usunac szypulki, osuszyc. Zmiksowac, przetrzec przez sito.

Kilka truskawek z szypulkami i listkami odlozyc do przybrania.

2. Do przetartej masy dodac 60-125 g cukru, zaleznie czy truskawki sa kwasne

czy slodkie. Do truskawek szklarniowych dodac wisniowke, gdyz sa mniej aromatyczne.

3. Forme sufletowa wysmarowac maslem, wysypac w srodku cukrem. Zamiast 1 duzej

formy mozna uzyc kilku malych foremek.

4. Ubic piane z bialek. Dodac 60 g cukru, ubijac tak dlugo, az piana bedzie zupełnie sztywna. Ogrzac piekarnik do temp. 200°C.

5. Do przetartych truskawek dodawac malymi porcjami ubita piane. Delikatnie wymieszac, przelozyc do formy. Wypelnic forme tylko do 2/3 objetosci, gdyz

suflet w piecu rosnie.

6. Suflet w duzej formie piec 25-30 min, w malych foremkach 12-15 min. Po wyjeciu z pieca posypac cukrem pudrem, podawac od razu z przecierem truskawkowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 58.

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