

---

# Suflet twarogowo-owocowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2272 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

20 g masła,

250 g agrestu,

250 g czerwonych porzeczek,

150 g cukru,

3 jaja,

1 kg twarogu,

4 łyżki grysiku,

1 cytryna,

1 czubata łyżka proszku do pieczenia.

1. Owoce oczyścić, umyć i osuszyć. Włożyć na dno formy do zapiekania wysmarowanej tłuszczem i zasypać 50 g cukru.

2. Resztkę cukru utrzeć z żółtkami na puszystą masę. Dodać twarog, grysik i skórkę otartą z cytryny. Ostrożnie wymieszać. Dodać sok z połowy cytryny i proszek do pieczenia.

3. Białka ubić na pianę, delikatnie wymieszać z masą serowo-żółtkową.

4. Masę wyłożyć na owoce. Piec 1 godz. w temp. 190°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 90.

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