
Suflet waniliowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2368 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 55 min.

500 ml mleka,

1 laska wanilii,

4 jaja,

2 bialka,

60 g maki lub 2 lyzki maki kartoflanej,

150 g cukru,

80 g bez,

30 g migdalow,

25 ml rumu,

maslo do wysmarowania formy.

1. Migdaly sparzyc wrzatkciem, zdjac skorke, osuszyc, zemlec w mlynku. Bezy pokruszyc.
2. Zagotowac mleko z laska wanilii i szczypta soli. Po zagotowaniu wyjac wanilie.
3. Utrzec 4 zoltka z 100 g cukru. Gdy masa zbieleje dodac make i powoli dolewac wrzace mleko, stale mieszajac. Przelac do garnka, gotowac na malym ogniu 1 min nie przerywajac mieszania.
4. Do masy dodac pokruszone bezy, zmielone migdaly i 25 ml rumu. Ubic sztywna plane z 6 bialek i 50 g cukru. Wymieszac delikatnie z masa.
5. Forme sufletowa wysmarowac maslem, wysypac w srodku cukrem. Napelnic masa, wstawic do piekarnika ogrzanego do temp. 190°C. Piec 25 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 62.

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