
Suflet waniliowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2187 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 łyżki maki ziemniaczanej,

150 g cukru,

80 g bez,

30 g migdałów,

25 ml rumu,

masło do wysmarowania formy.

1. Migdały sparzyć wrzątkiem, zdjąć skorokę, osuszyć, zmielić w młynku. Bezy pokruszyć.
2. Zagotować mleko z laską wanilii i szczyptą soli. Po zagotowaniu wyjąć wanilię.
3. Utrzeć 4 żółtka z 100 g cukru. Gdy masa zbieleje dodać makę i powoli dolewać wrzące mleko, stale mieszając. Przełożyć do garnka, gotować na małym ogniu 1 min nie przerywając mieszania.
4. Do masy dodać pokruszone bezy, zmielone migdały i 25 ml rumu. Ubić sztywną pianę z 6 białek i 50 g cukru. Wymieszać delikatnie z masą.
5. Formę sufletową wysmarować masłem, wysypać w środku cukrem. Napelnić masą, wstawić 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)