
Suflet z owocow kandyzowanych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1867 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

150 g owocow kandyzowanych,

50 ml bialego rumu lub destylatu owocowego,

200 g cukru,

6 jaj,

75 g maki,

500 ml mleka,

sol,

maslo do posmarowania formy,

cukier puder do posypania.

1. Kandyzowane owoce pokroic w cienkie plasterki, nastepnie na male kawalki.

Zalac rumem, odstawic na 15 min.

2. Zagotowac mleko. Utrzeć 4 zoltka z cukrem na puszysta, biala mase. Dodac make, wymieszac. Powoli wlewac wrzace mleko stale mieszajac. Przelac do garnka, postawic na malym ogniu i w dalszym ciagu mieszajac gotowac krem 2 min.

Zdjac z ognia, odstawic.

3. Forme sufletowa wysmarowac maslem, wysypac w srodku cukrem. Piekarnik ogrzac

do temp. 200°C.

4. Do kremu dodac pozostale 2 zoltka i pokrojone owoce kandyzowane razem z rumem. Ubic sztywna piane z 6 bialek i odrobiny soli. Polaczyc z kremem, delikatnie wymieszac. Przelozyc do formy, wstawic do pieca na 25 min. Otworzyc

piec, posypac szybko suflet cukrem pudrem, zapiekac jeszcze 5 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omelety i suflety", strona 64.

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