# Suflet morelowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2570 razy.

75 dag moreli ( z puszki ),

4 jajka,

12,5 dag cukru,

łyżka cukru waniliowego,

15 dag mąki,

łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier puder,

tłuszcz do smarowania formy,

SOS WANILIOWY

2 - 3 żółtka,

6 dag cukru,

cukier waniliowy,

1/4 l. mleka lub słodkiej śmietany.

Morele wyjąć z puszki, osączyć . Żaroodporną formę wysmarować tłuszczem i poukładać na niej połówki moreli. Białka oddzielić od żółtek. Żółtka, cukier i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

Białka ubić na sztywną pianę i połączyć z masą.

Przykryć nią morele, wierzch sufletu starannie wyrównać .

Piekarnik nagrzać do temperatury 220 st. C , wstawić suflet i piec przez około 30 minut.

Żółtka utrzeć z cukrem na gładką masę, dolewać stopniowo wrzące mleko lub śmietanę, cały czas mieszając, by sos się nie zważył.Naczynie z sosem wstawić do drugiego - z gorącą wodą, ubijać dalej na parze. Gdy zgęstnieje, dodać cukier waniliowy. Schłodzić .

Suflet wyjąć z piekarnika, posypać cukrem pudrem.

Podawać ciepły polany sosem waniliowym.