

Suflet złocisty



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
cukier	1 szklanka
sok z cytryny	1 sztuka
skórka otarty z cytryny	
cukier waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym. Z sparzonej cytryny ocieramy skórkę na tarce , wyciskamy sok. Dodajemy do ubitych żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę , delikatnie łączymy z masą żółtkową. Wykładamy do wysmarowanej formy i pieczemy ok. 25 minut w temperaturze 220 stopni. Podajemy natychmiast , bo opada.