

SUFLET Z OWOCAMI



AGNIESZKA91



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
owoce leśne	15 dag
rum biały	50 ml
cukier	20 dag
mąka	7,5 dag
mleko	500 ml
cukier wanilinowy	
sól	do smaku
masło	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce zalej rumem, odstaw. Zagotuj mleko. 4 żółtka utrzyj na kremową masę z cukrem i cukrem waniliowym. Dodaj przesianą mąkę, wymieszaj. Mieszając powoli wlewaj gorące mleko. Ustaw na małym ogniu i dalej mieszając gotuj krem około 2 minuty. Do kremu dodaj dwa pozostałe żółtka. Z 6 białek ubij pianę z dodatkiem soli. Krem ostrożnie połącz z owocami wraz z rumem i sztywną pianą z białek. Ostrożnie mieszaj, aby owoce nie puściły soku. Formę wyłóż papierem do pieczenia robiąc kołnierz. Papier wysmaruj masłem, wysyp cukrem. Wlej przygotowaną masę. Wstaw do piekarnika. Piecz 25 minut. Otwórz piec suflet posyp cukrem pudrem piecz jeszcze 10 minut