

## Różne smakołyki: Doradca Smaku II, odc. 53: Suflet Grand marnier



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	3 szt.
<b>cukier puder</b>	20 g
<b>likier Grand Marnier</b>	30 ml
<b>mąka</b>	
<b>masło</b>	
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Żółtka oddzielamy od białek. Żółtka wkładamy do miski i dodajemy 1,5 łyżki cukru pudru i mieszamy.
- KROK 2 W drugiej misce ubijamy białka na sztywną pianę z odrobiną soli.
- KROK 3 Do żółtek wlewamy likier Grand Marnier, doprawiamy cynamonem i mieszamy.
- KROK 4 Białka wkładamy do żółtek i mieszamy.
- KROK 5 Wnętrze foremki do sufletu smarujemy dokładnie całe masłem i posypujemy równomiernie odrobiną mąki. Masę przekładamy do foremki, uzupełniając ją do pełna.
- KROK 6 Foremki z sufletem wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180-190 stopni na ok. 10 min aż urośnie do ok. 2-3 cm.

KROK 7

Suflet posypany cukrem pudrem podajemy na talerzu ozdobionym papryką słodką Prymat.