Suflet rumowy

PAULAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	6 szt
cukier	80 gram
cukier waniliowy	1 opakowanie
sól	szczypta
rum	4 łyżki
starta skórka i sok z cytryny	1 szt
mąka ziemniaczana	50 gram
masło i mąka	do formy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z żółtek, cukru i cukru waniliowego, szczypty soli ubić białą pianę. Dodać rum, sok cytrynowy i startą skórkę i razem ubić. Ochłodzić i na krótko przed użyciem ponownie ubić. Sztywną pianę z białek ubić na krótko przed pieczeniem. Dodać krem z żółtek, przesianą mąką ziemniaczaną i delikatnie wymieszać. Formę wysmarować grubo masłem i wysypać mąką. Napełnic formę i piec w gorącym piekarniku. Podawać od razu po upieczeniu, inaczej opadnie.