

Suflet serowy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser biały	25 dag
cukier	5 łyżek
jaja	2 sztuki
skórka starta z cytryny	1 łyżeczka
masło	1 łyżka
sól	1 szczypta
wanilia	1 kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser biały przepuścić przez maszynkę, następnie zmiksować z żółtkami, połową cukru, roztartą wanilią. Białka ubić ze szczyptą soli i pozostałym cukrem na sztywną pianę, połączyć z masą serową i startą skórką z cytryny. Formę do sufletów wysmarować masłem, przełożyć do niej masę i zapiekać w piekarniku przez około 20- 25 minut.