

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet morelowy I

ilość porcji **6** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	moreli	
5	szt	żółtko	
600	ml	mleko	
130	gram	cukier	
50	gram	mąka ziemniaczana	
1	łyżki	mąka pszenna	
20	gram	masło	

Przepis Morele umyć, usunąć z nich pestki i gotować na parze z dodatkiem kilku łyżek wody. Pod koniec gotowania dodać 100 g cukru i gotować cały czas mieszając, aż cukier się rozpuści, a sok odparuje. W osobnym rondelku utrzeć żółtka z resztą cukru i mąką kartoflaną. Gdy utrze się składniki na puszystą masę wlać płynnym ruchem świeżo zagotowane mleko i wstawić rondelk do garnka z gorącą wodą. W takiej wodnej kąpeli (dno rondelka nie powinno stykać się z gorącą wodą) ubić żółtka z mlekiem, aż do całkowitego zgęstnienia. Wtedy wymieszać masę razem z morelami i przełożyć do formy posmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Piec przez 50 - 60 min. w temp. 200°C.

Składniki

500 g moreli, 5 żółtek, 600 ml mleka, 130 g cukru, 50 g mąki ziemniaczanej, 1 łyżka mąki lub drobnej tartej bułki, 20 g masła.