

## www.SztukaKulinarna.pl

### Suflet z jabłek III

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	jabłko	
1.5	szklanka	cukier	
4	szt	jajko	
2	szt	białka	
		laska wanilii	
5	dkg	masło	
		trochę tartej bułki.	

Przepis Upieczone lub rozgotowane bez wody jabłka przetrzeć przez sito. Do gorącego przecieru dodać żółtka i połowę masła, chwilę podgrzewać stale mieszając. Wystudzić. Ubić z białek sztywną pianę, dodając pod koniec cukier, drobno pokrajaną wanilię i po łyżce jabłka. Masę wyłożyć do ogniotrwałej miski posmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Piec w średnim piekarniku 25 min. Podawać ciepłe. Składniki

80 dkg winnych jabłek, 1.5 szkl. cukru, 4 jajka, 2 białka, 5 dkg masła, trochę tartej bułki.