

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet z jabłek extra

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	jabłko	
8	dkg	masło	
0.5	szklanka	cukier	
12	dkg	migdałów	
1	łyżki	mąka pszenna	
2	szt	jajko	
		sok cytrynowy	
		cytryna	
		masło do smarowania	
		naczynia.	

Przepis Jabłka cienko obrać, usunąć gniazda nasienne i pokrajać w cienkie plastry. Przełożyć do rondla, dodać trochę wody i łyżeczkę cukru, chwilę poddusić. Resztę cukru ukręcić z masłem i żółtkami, dodać zmielone migdały, startą skórkę cytrynową oraz sok cytrynowy. Wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i ostrożnie wymieszać z przygotowaną masą. Do naczynia ogniotrwałego wysmarowanego masłem przełożyć najpierw jabłka, a później masę. Piec w średniej temperaturze (ok. 200°C) ok. 20 min. Przed podaniem polać sosem waniliowym.

Składniki

50 dag jabłek, 8 dag masła lub margaryny, pół szklanki cukru, 12 dag migdałów, łyżka mąki, sok cytrynowy, 2 jajka, skórka cytrynowa, masło do smarowania naczynia.