

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet ze śliwek suszonych

ilość porcji **4** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	suszone śliwki	
15	dkg	migdałów	
3	szt	białka	
6	dkg	cukier puder	
		,sok z cytryny	
5	dkg	cukru pudru.	

Przepis Śliwki umyć, namoczyć, ugotować, przetrzeć. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć, utrzeć z białkami i cukrem, skropić sokiem z cytryny, przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem, wyrównać powierzchnię, wysuszyć w piekarniku. Białka ubić na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier puder, połączyć z przecierem śliwkowym, ułożyć na przygotowany spód, zapiec. Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika. Składniki

20 dkg śliwek suszonych, 15 dkg migdałów 3 białka 6 dkg. cukru pudru ,sok z cytryny, 4 białka, 5 dkg cukru pudru.