



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Suflet kawowy

Upieczony suflet podawać na gorąco, posypany cukrem pudrem.

Składniki:

- masło, 2 dag
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- cukier puder, 15 dag
- białka, 4 szt.
- żółtka, 3 szt.
- kawa mielona, 4 dag

Sposób przygotowania:

Z kawy i małej ilości gorącej wody (pół szklanki) przygotować napar, przecedzić przez sitko. Żółtka utrzeć z częścią cukru na parze. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić małą ilością (4 łyżki) zimnej wody. Napar z kawy i zawiesinę mąki ziemniaczanej z wodą dodać do utartych i podgrzanych żółtek, ubijać masę do zgęstnienia. Z białek ubić pianę z pozostałym cukrem, ostrożnie wymieszać z masą na suflet, wyłożyć na ogniotrwały półmisek wysmarowany masłem, zapiec w nagrzanym piekarniku przez ok. 20 min.

