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

Suflet karmelowy

Bardzo smaczny, delikatny suflet

Składniki:

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

Sposób przygotowania:

Z karmelu 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. Karmel 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. Upieczony suflet podawać na gorąco, posypany cukrem pudrem.