



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Suflet kawowy

Pobudza do życia z rana

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- kawa zbożowa, 1 łyżecz.
- jajka, 3 szt.
- margaryna, 2 dag
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- cukier puder, 15 dag

Sposób przygotowania:

Kawę rozpuścić w 1/2 szklanki wody (ugotować wywar z kawy ziarnistej, zmielonej). Kakao wymieszać z wodą i zagotować. Oddzielić żółtka od białek; żółtka utrzeć z połową cukru na parze, z białek ubić pianę dodając pod koniec ubijania pozostały cukier. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z czterema łyżkami zimnej wody. Do żółtek dodać kawę i mąkę ziemniaczaną rozrobioną z wodą i ubijać masę do zgęstnienia. Wszystkie składniki wymieszać. Naczynie ogniotrwałe wysmarować tłuszczem, wyłożyć masę. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 20 min.

