Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Suflet jabłkowy

Masę wyłożyć spiętrzając ją

Składniki:

- masło, 2 dag
- białka, 4 szt.
- skórka cytrynowa, 2 dag
- cukier, 20 dag
- jabłko, 50 dag

Sposób przygotowania:

Jabłka opłukać, ułożyć ciasno w rondlu i upiec w średnio nagrzanym piekarniku. Miękkie jabłka wyjąć i zaraz przetrzeć, przez sito. Do przecieru dodać cukru i nieco wysmażyć. Ogniotrwały półmisek posmarować masłem. Ubić pianę, wmieszać ją (rózgową trzepaczką do ubijania) do gorącej marmolady; gdy się połączy, odstawić z płyty, przyprawić skórką cytrynową. Masę wyłożyć łyżką spiętrzając ją na półmisku ogniotrwałym, ustawić na blasze i włożyć do gorącego piekarnika (ok. 220°). Gdy suflet wyrośnie i powierzchnia jego lekko zrumieni się (ok. 20 min), wydawać w|prost z pieca, gdyż suflet stygnąc szybko opada.