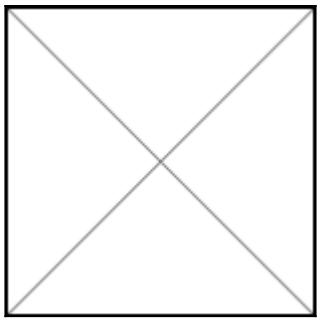

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Suflet morelowy

Podawać gorące, gdyż suflet stygnąc szybko opada

Składniki:

- masło, 2 dag
- morela, 40 dag
- cukier, 20 dag
- białka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Morele opłukać, przepołowić, wybrać pestki, skropić wodą i powoli ugotować, przetrzeć. Do przecieru dodać cukier. Marmoladę, wysmażyć (do 40 dkg). Ogniotrwały półmisek posmarować masłem. Ubić pianę, wmieszać ją rózgą (do ubijania białek) do gorącej marmolady. a gdy połączy się na jednolitą masę, odstawić z płyty. Masę wyłożyć łyżką na półmisek ogniotrwały spiętrzając ją, wstawić do silnie nagrzanego piekarnika i zapiec (20 min.). Gdy suflet wyrośnie, a powierzchnia zrumieni się, wydawać wprost z pieca, gdyż suflet stygnąc szybko opada.