



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

Suflet cytrynowy

Podawać gorący z sosem waniliowym.

Składniki:

- masło, 1 dag
- bułka tarta , 2 dag
- białka, 4 szt.
- cukier, 14 dag
- żółtka, 4 szt.
- cytryna, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Ogniotrwały półmisek posmarować masłem. Cytrynę opłukać w ciepłej wodzie, nakłuć gęsto a płytko, aby nie pokłuć owocu tylko żółtą i białą skórkę, włożyć do zimnej wody i ugotować odlewając kilka razy wodę. Ugotowane, zupełnie miękkie cytryny przetrzeć usuwając pestki. Ubić białka na pianę. Utrzeć żółtka z cukrem, dodając przetrzane cytryny. Na utartą masę wyłożyć pianę, przesypać bułką tartą i lekko wymieszać. Masę wyłożyć łyżką na półmisek ogniotrwały spiętrzając ją: ustawić na blasze i wsunąć do silnie ogrzanego piekarnika (220°), upiec (ok. 25 min.). Podawać wprost z pieca, bo szybko opada. Podawać z sosem waniliowym.

