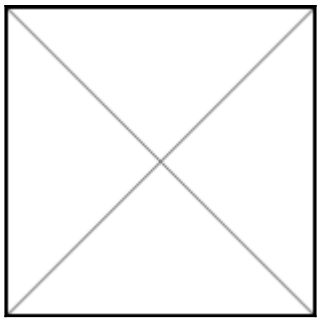

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

# Suflet ptysiowy

Delikatny suflet

**Składniki:**

- mleko, 1.5 szkl.
- masło, 8 dag
- mąka , 10 dag
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 10 dag
- białka, 6 szt.
- bułka tarta , 1 dag

**Sposób przygotowania:**

Zagotować mleko, dodać masło, a gdy stopi się, wsypać mąkę, i szybko i starannie rozcierając grudki mąki drewnianą łyżką. Ciasto cały czas ogrzewaćna niezbyt gorącej płycie. Gdy ciasto wysmaży się i stanie się przejrzyste, wyłożyć je do miski; do gorącego ciasta wybijać po jednym żółtku, ucierając cały czas i dosypując po trochu cukier. Ubić białka na pianę, wyłożyć ją do utartego ciasta, lekko wymieszać. Ciasto wyłożyć na półmisek ogniotrwały, wyrównać je, wstawić na blachę i wsunąć do silnie ogrzanego piekarnika. Piec ok. 25 'min. Suflet po wyjęciu natychmiast podawać, bo jest bardzo delikatny i szybko opada. Podawać z słodkim sosem owocowym, sorbetem surówkowym lub sokiem smażonym.