



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Suflet jabłkowy

Lekko zrumieniony suflet wyjąć z pieca i od razu podawać.

Składniki:

- jabłko, 50 dag
- cukier, 15 dag
- białka, 4 szt.
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- margaryna, 1 dag

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, ułożyć w płaskim rondlu, podlać bardzo małą ilością wody (3–4 łyżki), upiec w piekarniku lub ugotować, przetrzeć przez sito. Do przecieru dodać część cukru. Białka ubić na sztywną pianę z resztą cukru, dodawać ją stopniowo do gorącego przecieru z jabłek stale ubijając, dodać otartą z cytryny skórkę, wymieszać. Masę ułożyć w piramidkę na wysmarowanym masłem półmisku, wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika na ok. 25 min.

