Tekst i zdjęcie: **mbc1** - Młodszy Kucharz (270)

Suflet serowy z dżemem wiśniowym z płatkami róży.

Suflet doskonały na przyjęcie

Składniki:

- mąka pszenna, 50 g
- masło, 50 g
- mleko 3,2 % , 500 ml
- gałka muszkatołowa mielona, 1 łyżecz.
- cheddar, 200 g
- parmezan, 100 g
- jajka, 6 szt.
- dżem, 0 uncja
- musztarda rosyjska, 1.5 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- pieprz biały, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Masło rozpuść w garnku (najlepiej o grubym dnie), dodaj mąkę, całość wymieszaj. Dodaj mleko, cały czas mieszając, aby nie pozostały grudki. Całość przestudź. Białka oddziel od żółtek. Dodaj żółtka, gałkę muszkatołową, musztardę, sól, pieprz i wymieszaj. Dodaj starte sery, wymieszaj. Ubij białka na lekko sztywną pianę. Dodaj ¼ piany do przygotowanych wcześniej składników, delikatnie wymieszaj. Dodaj resztę piany i bardzo ostrożnie wymieszaj składniki. Kokilki wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą, pozbądź się nadmiaru. Przełóż foremki do zamrażalnika na 5 minut. Nagrzej piekarnik do 200°C (bez termoobiegu) i piecz suflet przez 10 minut. Po tym czasie zmniejsz temperaturę do 170°C i piecz jeszcze przez ok. 20 minut. Podawaj od razu po wyciągnięciu z piekarnika, ponieważ suflet bardzo szybko opada. Doskonale komponuje się z łyżeczką dżemu wiśniowo-różanego.