

Suflet morelowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dla smakoszy moreli!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1kg moreli -
- 8-9 łyżek cukru -
- pół szklanki mleka -
- kieliszek likieru morelowego -
- łyżka masła -
- 4 jaja -

Etapy przyrządzania:

1. Morele sparzyć, obrać ze skórki, pokroić na połowki, usunąć pestki, ułożyć w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym. Żółtka utrzeć na pianę z cukrem (6-7 łyżek), po czym stopniowo dodawać gorące mleko, ubijając trzepaczką. Połączyć z likierem, wymieszać, wylać na morele. Ubić na sztywno pianę z białek z dwiema łyżkami cukru, wyłożyć na morele, wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiec na złoto. Ostrożnie wyjąć, natychmiast podawać. Można też jest suflet na zimno .

