

Suflet rumowy

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

znakomity deser podaje się natychmiast po upieczeniu

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt.
- cukier - 80 g
- cukier waniliowy - 1 op.
- sól - szczypta(y)
- rum - 4 łyżka(i)
- starta skórka z cytryny -
- sok z cytryny -
- mączka ziemniaczana - 50 g
- masło -
- mąka -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ubić żółtka, cukry z solą na białą pianę. Do masy dodawać rum, sok cytrynowy, startą skórę, nadal ubijać. Pozostawić do schłodzenia, a przed ponownym użyciem (przed pieczeniem) znowu ubijać. Kolejno dodać krem z żółtek, przesianą mączkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszać z pianą. Formę do zapiekanek posmarować grubo masłem i wysypać grubo mieloną mąką. Napełnić formę do około dwóch trzecich wysokości, włożyć do gorącego piekarnika i piec w średniej temperaturze i zamkniętym piekarniku. Suflet podawać natychmiast po upieczeniu, w przeciwnym przypadku upadnie.