

Čučoriedkové soufflé

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta v mise vymiešame roztlačené čučoriedky (200 g) s cukrom (70 g), kôrou, žĺtkami (4 ks) a citrónovou šťavou (20 ml). V inej mise vyšľaháme bielky (4 ks) so soľou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Sneh z bielkov zľahka vmiešame do ovocnej zmesi. Cesto nanesieme do maslom vymastených a cukrom vysypaných mištičiek a položíme ich na plech na pečenie. Do plechu nalejeme horúcu vodu tak, aby boli mištičky do polovice ponorené. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 180°C, teplovzdušná rúra: 160°C. Doba pečenia: asi 30 Minút. Soufflé ozdobíme čučoriedkami a posypeme práškovým cukrom. Podávame najlepšie teplé.

Ingrediencie

- **Citróny** - 30 g
- **Čučoriedky** - 250 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

