

Pohánkové suflé

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pohánku uvaríme za stáleho miešania v jemne osolenom mlieku s maslom, dvoma lyžicami cukru a krupičkou domäkka, kým nevznikne hustá kaša. Necháme chvíľu vychladnúť, pridáme vanilku, kôru a žĺtky. Dobre premiešame. Z bielkov a zvyšku cukru vyšľaháme tuhý sneh. Do pohánkového základu vmiešame polovicu snehu a premiešame. Potom pridáme druhú polovicu snehu a zľahka premiešame. Cesto kladieme do maslom vymazaných a hrubou múkou vysypaných formičiek a pečieme pri teplote 200 – 210 °C cca 15 minút. Podávame ihneď po vytiahnutí z rúry, aby suflé bolo vnútri vláčne a šťavnaté. Suflé zaprášime práškovým cukrom a ozdobíme čerstvými kúskami jahôd.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Jahody** - 10 g
- **Cukor múčka** - 8 g
- **Cukor kryštál** - 55 g
- **Maslo** - 200 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Pohánka** - 200 g
- **Pohánková krupica 500 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

