

Sufle od trešanja



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za fil:

- **500 g**trešanja
- **1 limunkora i sok**
- **50 gm**levenog badema
- Za testo:
 - **4jajeta**
 - **100 g**brašna
 - **100 g**šecera
 - **25 gg**ustina
 - **1 pakovanje**vanilin šecer
 - **1 ravna kašicica**šecera

Priprema

Oprati trešnje, izvaditi koštice i ostaviti da se ocede, izmešati ih sa mlevenim pecenim bademom i sitno rendanom korom limuna Koristio sam crne divlje trešnje.

Žumanca mešati sa limunovim sokom i 50 grama šecera dok se ne stvori bela pena. Ulupati cvrstu penu od belanaca, dodati preostali šecer i vanilin šecer. Penu dodati ulupanim žumancima. Prosejati brašno, gustin i prašak za pecivo. Lagano sjediniti. Podmazati pleh i posuti ga šcerom, sipati pripremljenu masu. Odozgo poredjati trešnje sa bademom.

Staviti u rernu da se pece oko 40 minuta na 180 stepeni.

Savet