

Sufle od trešanja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za fil:

- **500 g** trešanja
- **1** limunkora i sok
- **50 g** mlevenog badema
- Za testo:
- **4** jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** šecera
- **25 g** gustina
- **1** pakovanje vanilin šecer
- **1** ravna kašičica 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 šecerom, sipati pripremljenu masu. Odozgo poredjati trešnje sa bademom.

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

Savet