

Salzburški sufle

Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- 2 žumanceta
- 150 g šećera u prahu
- kora jednog limuna
- 1 supena kašika brašna
- aroma vanile
- 2 supene kašike kristal šećera
- 300 g smrznutog šumskog voca
- margarin za podmazivanje posude

Priprema

U manjoj šerpi kuvati voće i šećer 10 minuta, pa skloniti s vatre da se prohladi.

Mikserom na najvećoj brzini ulupati belanca, postepeno dodavati šećer u prahu i mutiti dok se ne dobije cvrst šam, zatim dodati i brašno. U drugoj posudi umutiti žumanca, limun i 2-3 kapi vanile, pa varjacom lagano umešati u belanca.

Dno i zidove vatrostalne posude namazati margarinom, sipati voće, zatim od fila od jaja formirati tri brega na vocu.

Pece se u rerni zagrejanom na 200 stepeni, 20 minuta.

Posuti prah šećerom i služiti toplo iz posude u kojoj se pekao.