

Salzburški sufle

Za 4 osobe

5 belanaca
150 g šećera u prahu
2 žumanca
rendana kora limuna
aroma vanile
1 kašika brašna
malo margarina

Špinovano voće

2 kašike kristal šećera
300 g šumskog voća

Način pripreme

1. Ušpinovati šećer i voće.
2. Mikserom umutiti 5 belanaca, postepeno dodati šećer u prahu dok se ne dobije čvrst šam.
3. U drugoj činiji umutiti žumanca i rendanu limunovu koru sa dodatkom ekstrakta od vanile (svega 2 do 3 kapi).
4. Sjediniti belanca i žumanca, pažljivo ih promešati varjačom, laganim pokretima, da belanca ne bi 'pala', tj. ispustila vazduh.
5. U posudu, omašćenu margarinom, sipati ušpinovano voće i na njemu formirati tri 'brega' od belanaca i žumanaca.
6. Staviti posudu u zagrejanu rernu na 200 stepeni na 20 minuta.
7. Gotov sufle posuti prah šećerom i služiti topao u posudi u kojoj je spreman.