

Смородиновое суфле с ликером

Автор: Jaxa

02.02.2011 06:56 -



Время приготовления: 30 мин Количество порций: 4 Калорийность: 2

Требуемые ингредиенты

- творог обезжиренный - 200 г
- яйцо - 3 шт. ванильный сахар - 1/2 ч.
- ликер вишневый - 1 ст.
- цедра тертая - 1 лимон
- соль - 1 щепотка
- сахар - 3 ст.
- смородина - 400 г
- масло сливочное - 1/2 ст.

4 формочки диаметром 8 см смажьте маслом, посыпьте 1 столовой ложкой сахара, поставьте в холодильник. Желтки отделите от белков, перемешайте их с творогом, ванильным сахаром, ликером и цедрой. Белки взбейте, добавляя соль и оставшийся сахар. Перемешайте белки с творожной массой. Смородину промойте, обсушите. Белково-творожную массу выложите в формочки, сверху разложите смородину, поставьте формочки в форму для выпекания. Влейте в нее кипяток, высота слоя воды должна быть 2 см. Выпекайте суфле 25 минут при 225 °С на средней полке духовки, не открывая дверцу духовки. Готовое суфле опрокиньте на тарелки.

Смородиновое суфле с ликером

Автор: Жаха

02.02.2011 06:56 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}