

## Лимонное суфле.

Автор: Жаха

01.01.2011 18:22 -

---



Лимонное суфле украшает праздничный стол.

### Требуемые ингредиенты

- 1 ½ стакана молока,
- 6 охлажденных яиц,
- 3 ст. ложки сахара,
- 1 ст. ложка муки,
- 1 лимон,
- 2 ст. ложки сахарной пудры,
- морская соль.

Духовку предварительно разогреть до 190°С. 1. Молоко довести до кипения. 2. Отделить белки от желтков.

3. В глубокой кастрюле соединить желтки с сахаром и взбить миксером до образования пышной, светлой массы. Затем, не прекращая взбивать, влить часть горячего молока. Затем всыпать муку, взбить еще немного. Затем, не прекращая взбивать, ввести оставшееся молоко.

4. Натереть на мелкой терке цедру лимона, добавить к желтково-молочной массе и поставить кастрюлю на огонь. Прогреть, постоянно помешивая, пока масса не загустеет.

5. Белки поместить в глубокую посуду, посолить и начать взбивать массу. Затем всыпать сахарную пудру, добавить ½ ч. ложки лимонного сока и продолжить взбивать. Влить

## Лимонное суфле.

Автор: Жаха

01.01.2011 18:22 -

---

еще 1 ч. ложку лимонного сока и взбить до образования крепкой пены.

6. Аккуратно и энергично ввести взбитые белки в желтковую массу, разложить суфле по керамическим жаропрочным формам и отправить в духовку на 15-20 минут.

*Приятного аппетита, ЖахаLand.ru*

{comments on}