

Suflet morelowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6



deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- morele - 50 dag
- cukier - 1/2 szkl.
- białka - 5 szt.

Etapy przyrządzenia:

1. Morele umyć, przeciąć na pół, usunąć pestki, skropić wrzącą wodą i rozgotować, a następnie przetrzeć przez sito
2. Przecier połączyć z cukrem (pozostawiając 1 łyżkę), podsmażyć do zgęstnienia
3. Z białek ubić sztywną pianę



4. Ubijając dalej dodawać ją do zagęszczonego gorącego przecieru, gotową masę wyłożyć do natłuszczonych foremek, wierzch wysypać równomiernie cukrem, piec ok 15 min