



przepisy.pl

Ostry suflet z papryczką chili

 60 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- cukier - 120 gramów
- masło - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 20 gramów
- śmietanka 18% - 500 mililitrów
- chilli - 1 łyżeczka
- wanilia - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Śmietankę zagotuj razem z chili i wanilią, zestaw z ognia. Wanilię wyjmij.
2. Jajka rozbij, oddziel żółtka od białek.
3. Żółtka utrzyj razem z cukrem i ustaw miskę nad garnkiem z gotującą się wodą. Dodaj śmietankę i ubijaj na parze, nie dopuszczając masy do wrzenia. Gdy zgęstnieje, odstaw, wystudź.
4. Białka ubij razem z mąką ziemniaczaną na sztywną pianę i delikatnie połącz z resztą masy.
5. Foremki do zapiekania nasmaruj masłem i oprósz delikatnie cukrem. Przelej mus i piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 30minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl