

Pikantní krupicové suflé

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- madeland 80 g
- krupice 50 g
- cukr 40 g
- mléko 125 ml
- máslo 2 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oddělíme žloutky od bílků, z bílku ušleháme tuhý sníh
2. Pomalu ohříváme mléko, přidáme do něj špetku soli a 20 g cukru, pozvolna přisypeme krupic a za stálého míchání povaříme
3. Nádobu odstavíme ze zdroje tepla, do krupicové kaše vmícháme žloutky a 1 lžící povoleného másla, necháme zchladit
4. Sýr nastrouháme na jemno a spolu s ušlehanými bílky ho vmícháme do vychladlé kaše
5. Trouby vyhřejeme na 180 °C, formičky na suflé vymastíme a posypeme zbylým cukrem
6. Formičky naplníme hmotou z krupice a sýra a dáme do trouby, pečeme 20 minut, v žádném případě po dobu pečení troubu neotevíráme, jinak se vám suflé zdrčne!
7. Po 20 minutách zvýšte výkon o 20 stupňů a pečeme

dalších 20 minut, právě zvýšení teploty zajistí, že hmota vyběhne a vytvoří zlatohnědou čepičku.

Poznámka:

madeland = sýr