

Palačinkové suflé s lesními plody

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Skořice 2 lžička
- Máslo 3 lžíce
- Jahody 1 hrnek
- Velké vejce, oddělené od žloutků 4 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. V nádobě o průměru cca 25 cm, která může do trouby, na mírném plameni rozpustíme máslo, přidáme ovoce a vaříme, dokud tekutina nezačne houstnout a vypařovat se. Mezitím vyšleháme z bílků tuhý sníh. Žloutky našleháme s vanilkou a skořicí a opatrně vmícháme k bílkům (spíš překládáme vrstvy). Vaječnou směs rovnoměrně navrstvíme na ovoce a necháme 2 minuty na mírném plameni. Nedotýkáme se směsi! Nádobu přesuneme do vyhřáté trouby. Pečeme cca 10 minut do lehkého zhnědnutí sněhu. Vyndáme a teď nastane legrace. K nádobě přitiskneme talíř a rychle otočíme, abychom suflé překlopili ovocem nahoru. Podáváme horké.