



## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|            |                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------|
| 25 g       | Masla                                                                  |
| 100 g      | Belega kristalnega sladkorja ter malo sladkorja za modelčke za sufleje |
| 35 g       | Moke                                                                   |
| 0.5 žličke | Soli                                                                   |
| 190 ml     | Mleka                                                                  |
| 130 g      | Bele čokolade                                                          |
| 5          | Jajc                                                                   |
| 0.5 vrečke | ♦ Medenjaki, začimbna mešanica                                         |
|            | Malo sladkorja za modelčke za sufleje                                  |
|            | Sladkor v prahu                                                        |
|            | Nekaj sadja za okras                                                   |

# Bel medenjakov sufle

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

## Priprava

- 1 Pečico segrejte na 190 °C. Z maslom namastite modelčke za sufleje in pri tem pazite, da res premažete vse kotičke. V modelčke stresite malo belega kristalnega sladkorja in jih obračajte v krogu, da bodo vse naokoli pokriti s sladkorjem.
- 2 Z rokami gnetite moko, maslo in sol, dokler ni na voljo nobene suhe moke več.
- 3 Pri srednji temperaturi zavrite mleko in 2/3 sladkorja. Dodajte mokino mešanico ter z metlico stepite v gosto in gumijasto zmes.
- 4 Vmešajte čokolado in začimbno mešanico za medenjake, nato pa dodajte tri jajčne rumenjake in premešajte. Med mešanjem odstavite z ognja ali pa kar izklopите kuhalno ploščo.
- 5 Beljake petih jajc stepite v lahek sneg, nato pa dodajte preostali sladkor in stepite v trd sneg.
- 6 Modelčke do vrha napolnite z zmesjo, nato pa z nožem oblikujte gladek in raven zaključek. Če zmes kaplja preko roba, te kapljice odstranite s papirnato brisačo.
- 7 Vstavite v pečico in 18 minut pecite na 190 °C. Nato vzemite iz pečice, potresite s sladkorjem v prahu in nemudoma postrezite.

