



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

25 g	Maslo
100 g	Biely cukor, plus trochu cukru do formičiek
35 g	Múka
0.5 ČL	Sol'
190 ml	Mlieko
130 g	Biela čokoláda
5	Vajcia
0.5 bal.	♦ Koreninový prípravok na perníčky
	Trochu cukru do formičiek
	Práškový cukor
	Ovocie na dekoráciu

Biele medovníkové suflé

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 190 °C (374 °F) a formičky vymastite maslom. Dbajte nato aby ste vymastili každý kúsok formičky. Pridajte trochu bieleho cukru do formičky a otáčajte ju tak, aby bola celá vnútorná strana formičiek vysypaná cukrom.
- 2 Múku, maslo a soľ ručne mieste, kým nezostane žiadna suchá múka.
- 3 Mlieko a 2/3 cukru prived'ite do varu na miernom stupni. Pridajte múkovú zmes a metličkou šľahajte, kým nevznikne hustá, gumovitá zmes.
- 4 Vmiešajte čokoládu a zmes perníkového korenia, potom pridajte tri žĺtky a zamiešajte. Za stáleho miešania odstavte panvicu z plameňa alebo jednoducho vypnite ohrev.
- 5 Vyšľahajte bielka z piatich vajec, kým sa zo zmesi netvorí mäkké špičky, pridajte zvyšok cukru a šľahajte, kým sa nevytvoria tuhé špičky.
- 6 Nalejte do formičiek (naplňte až po vrch) a pomocou noža zarovnajte dohľadka. Ak zmes pretečie cez okraj: Poutierajte pomocou papierovej utierky.
- 7 Pečte v rúre 18 minút pri teplote 190 °C (374 °F), potom vyberte. Posypte práškovým cukrom a ihneď podávajte.

