

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 priveďte 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 netvoria mäkké špičky, pridajte zvyšok cukru a šľahajte, kým sa nevytvoria tuhé špičky.
6. Nalejte do formičiek (naplňte až po vrch) a pomocou noža zarovnajte dohladka. 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.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

25 g	Maslo
100 g	Biely cukor, plus trochu cukru do formičiek
35 g	Múka
0.5 ČL	Soľ
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