



Fehér mézeskalácsszuflé

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 190°C-ra, és kenjük ki vajjal a szufléformákat. Ügyeljünk arra, hogy mindenhova jusson a vajból. Szórjunk egy kevés kristálycukrot a formákba, és oszlassuk el egyenletesen a formák belsejében.
- 2 Gyúrjuk össze a lisztet, a vajat és a sót, amíg a vaj az összes lisztet felveszi.
- 3 Forraljuk fel közepes lángon a tejet a cukor 2/3-ával. Adjuk hozzá a lisztes keveréket, és habverővel keverjük sűrű, gumis állagú masszává.
- 4 Keverjük hozzá a csokoládét és a Mézessütemény fűszerkeveréket, majd adjunk hozzá 3 tojássárgáját. Kavargatás közben vegyük le az edényt a tűzről, vagy zárjuk el alatta a lángot.
- 5 Keverjük puha habbá az öt tojásfehérjét, adjuk hozzá a maradék cukrot, majd verjük kemény habbá és óvatosan keverjük a tésztához.
- 6 Töltsük tele a szufléformákat a masszával, és simítsuk el a tetejüket késsel. Ha a massa kifolyna a formából, papírtörlővel távolítsuk el a felesleget.
- 7 Süssük 190 °C-on 18 percig, majd vegyük ki a sütőből. Szórjuk meg porcukorral, és azonnal tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

25 g	Vaj
100 g	Kristálycukor, és egy kevés a szufléformákba
35 g	Liszt
0.5 tk.	Só
190 ml	Tej
130 g	Fehér csokoládé
5	Tojás
0.5 csomag	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék
	Egy kevés cukor a szufléformákba
	Porcukor
	Gyümölcs a díszítéshez

