

Piernikowy suflet

30—40 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 190 °C i nasmaruj kokilki masłem. Upewnij się, że tłuszcz dokładnie pokrywa całe kokilki. Dodaj trochę białego cukru do kokilek i potrząsaj tak, aby całe były nim pokryte.
2. Ręcznie zagnieć mąkę, masło i sól, do czasu wyrobienia ciasta.
3. Na średnim ogniu zagotuj mleko i 2/3 cukru. Dodaj masę z mąki i ubijaj za pomocą trzepaczki, aż do uzyskania gęstej i ciągnącej mieszanki.
4. Dodaj czekoladę i przyprawę korzenną do Piernika Kotányi, a następnie dodaj trzy żółtka i wymieszaj. Podczas mieszania zdejmij patelnię z ognia lub po prostu wyłącz kuchenkę.
5. Ubij pięć białek na miękką pianę, dodaj resztę cukru i ubij na sztywną pianę.
6. Wlej masę do kokilek wypełniając je po brzegi.

   WSKAZÓWKA: Użyj noża, aby wyrównać masę z brzegami kokilek. Ręcznikiem papierowym wytrzyj ścianki kokilek.

7. Piecz w piekarniku w temperaturze 190°C przez 18 minut, a następnie wyjmij. Posyp cukrem pudrem i od razu podawaj.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

25 g	Masło
100 g	Biały cukier i odrobina cukru do kokilek
35 g	Mąka
0.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
190 ml	Mleko
130 g	Biała czekolada
5 szt.	Jajko
0.5 op.	Przyprawa korzenna do Piernika
	Cukier puder
	Owoce do dekoracji