



Soufflé s grillanom jabukom s cimetom

🕒 80–90 Min   

Priprema

- 1 Peciva rukama natrgajte na manje komade.
- 2 Odvojite žumanjke od bjelanjaka. U mlijeko umiješajte vaniliju, vanilin šećer, pistacije, limunovu koricu i žumanjke. Smjesu prelijte preko kruha, promiješajte i ostavite da upije tekućinu.
- 3 Jabukama odstranite sredinu pa ih narežite na kolutove debljine oko 15 mm. Premažite ih maslacem, pospite šećerom i cimetom te pecite s obje strane na izravnoj vatri pri 200 °C oko 10 minuta.
- 4 Istucite bjelanjke sa šećerom u čvrsti snijeg pa ih lagano umiješajte u smjesu s kruhom.
- 5 Male vatrostalne posudice za soufflé premažite maslacem. Napunite ih smjesom do dvije trećine visine (smjesa će tijekom pečenja narasti).
- 6 Posudice stavite na lim za pečenje i pecite na neizravnoj vatri pri 200 °C oko 25 minuta.

SAVJET: Peciva možete jednostavno zamijeniti brioche pecivima, pecivima za sendviče ili slatkim pletenicama.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za smjesu od peciva:

2	Peciva, ostavljena da se suše jedan dan
2	Jaja
125 ml	Mlijeka
1 žlica	Šećera
1 žlica	Maslaca
1 žlica	Nasjeckanih pistacija
1 prstohvat	♦ Korica limuna
1 žlica	♦ Bourbon Vanilin Šećer

Za grilane jabuke:

2	Jabuke
	Šećer
1	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 žličica	♦ Cimet mljeveni

