



Vanilijev sufle s pečenimi jabolki

🕒 80–90 Min   

Priprava

- 1 Žemlji natrgajte na majhne koščke.
- 2 Ločite jajca. V mleko vmešajte vsebino vanilijevega stroka, vaniljev sladkor, pistacije, limonino lupinico in rumenjaki. Zmes prelijte čez kruh, premešajte in pustite, da se prepoji.
- 3 Jabolkom odstranite sredico in jih narežite na 15 mm debele rezine. Premažite jih z maslom, potresite s sladkorjem in cimetom ter jih na obeh straneh pecite na žaru na 200 °C približno 10 minut.
- 4 Beljake in beli sladkor stepite in vmešajte v mešanico s kruhom.
- 5 Majhne posodice za sufleje namastite z maslom. Nato jih do 2/3 napolnite s kruhom (med pečenjem bo zmes narasla).
- 6 Položite jih na pekač in pecite na žaru na indirektnem ognju pri 200 °C približno 25 minut.

NAMIG: Žemlje lahko nadomestite tudi z drugimi vrstami kruha.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za mešanico žemlj

2	Posušeni žemlji
2	Jajci
125 ml	Mleka
1 žlica	Sladkorja
1 žlica	Masla
1 žlica	Drobljene pistacije
1 ščepec	♦ Limonina lupinica narezana
1 žlica	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu

Za pečene jabolčne obročke na žaru

2	Jabolki
	Sladkor
1 kos	♦ Bourbon vanilija cela
1 čajna žlička	♦ Cimet mleti

