



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

25 g	Масло
100 g	Кристална захар
35 g	Пшенично брашно
½ ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
190 ml	Прясно мляко
130 g	Бял шоколад
5 бр.	Яйца
½ ч.л.	♦ Канела на прах
	Допълнително кристална захар за купичките
	Пудра захар
	Плодове за гарниране

Бяло канелено суфле

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 190°C предварително. Намазнете 4 огнеупорни купички за крем брюле. Добавете малко кристална захар в купичките и ги завъртете, така че да са покрити изцяло със захар отвътре.
- 2 Омесете тесто с брашното, маслото и солта.
- 3 Сварете млякото с 60 g кристална захар на умерен огън. Накъсайте тестото в сместа и бъркайте, докато получите гъста смес.
- 4 Начупете шоколада вътре и овкусете с канела. След като шоколадът се разтопи, добавете 3 броя жълтъци и разбъркайте добре. Махнете тенджерата от котлона.
- 5 Начупете шоколада вътре и овкусете с канела. След като шоколадът се разтопи, добавете 3 броя жълтъци и разбъркайте добре. Махнете тенджерата от котлона.
- 6 Разбийте белтъците от пет яйца с останалата кристална захар. Добавете ги внимателно в канелената смес.
- 7 Напълнете захаросаните купички със сместа догоре и минете с нож по повърхността. Избършете с кухненска хартия, ако малко от сместа потече отстрани по купичките.
- 8 Опечете във фурната на 190°C за 18 минути. Извадете от фурната, поръсете с пудра захар, гарнирайте с плодове по избор и се насладете.

