

Suflet z truskawek i lodami bazyliowymi



Składniki

250 g - Puree z truskawek

3 łyżka - Cukier

1/2 łyżka - Skrobia

kukurydziana

2 łyżka - Woda

8 szt. - Białko z jajek

120 g - Cukier

4 łyżka - Cukier puder

500 ml - Mleko

(rekomenduję mleko

Mlekovita)

125 g - Drobnny cukier

6 szt. - Żółtko jajek

Listki bazylii z 1/2 doniczki

100 ml - Śmietanka 30%

(rekomenduję śmietankę

Mlekovita)

1 łyżka - Oliwa z oliwek

Opis wykonania

Przepyszny deser z dodatkiem owoców i aromatycznych lodów!

W garnku zagotuj puree z 3 łyżkami cukru, wymieszaj skrobię z wodą i dodaj do puree. Zagotuj, stale mocno mieszając. Przelej do miski i odstaw do lodówki.

Posmaruj formy do sufletów podwójnie masłem.

Ubij białka, dodając po 1/3 cukru za każdym razem. Gdy będzie mocno ubite, wymieszaj delikatnie szpatułą z puree.

Przełóż do rękawa lub od razu do foremki. Przetrzyj palcem przy brzegu, by podczas pieczenia nie przywarło do foremki. Nagrzej piec 195 c.

Piecz przez max 20 minut.

Lody Bazylkowe

Mleko zagotuj z listkami bazylii, żółtka utrzyj z cukrem i zalej gotującym mlekiem, ciągle mieszając.

Doprowadź do temp 84 stopni Celsjusza, a następnie schłodź w lodówce.

Dodaj chłodną śmietankę i całość poddaj mrożeniu... Ot i cała sztuka :)