

# Suflet mirabelkowy z crème pâtissière



## Składniki

100 g - dżem mirabelkowy  
1 łyżeczka - sok z cytryny  
280 ml - mleko  
3 szt. - żółtka  
40 g - cukier  
20 g - mąka pszenna  
10 g - skrobia kukurydziana  
300 g - crème pâtissière  
6 szt. - białka  
80 g - mus mirabelkowy  
70 g - cukier  
2 łyżka - masło  
1 łyżka - cukier puder różany lub waniliowy  
1 szczypta - sól  
1/2 szklanka - owoce jagodowe  
1/2 szklanka - lody waniliowe

## Opis wykonania

Szybkiego i dość prostego deser, jeśli tylko przestrzega się podstawowych zasad przygotowania ;)

Mus mirabelkowy:

Dżem zmiksuj z sokiem z cytryny, przetrzyj przez sito.

Crème pâtissière:

Mleko zagotuj w rondlu. Żółtka utrzyj z 40 g cukru do białości, dodaj mąkę pszenną i skrobię kukurydzianą, dokładnie połącz składniki.

Powoli dodaj gorące mleko nie przerywając ubijania, połącz składniki, zagotuj, gotuj na wolnym ogniu 1-2 minuty aż krem zgęstnieje.

Przełóż krem do miski i nakryj folią spożywczą rozkładając ją na powierzchni kremu co zapobiegnie wysychaniu i tworzeniu się kożucha, wystudź, przechowaj w lodówce.

Suflet:

Foremki wysmaruj masłem (z dołu do góry) i oprósz cukrem pudrem, piekarnik nagrzej do 170°C z termoobiegiem.

Crème pâtissière połącz z musem mirabelkowym.

Białka ubij na sztywno z dodatkiem soli (ok. 30 sekund robotem), stopniowo dodaj pozostały cukier i ubijaj do czasu aż zaczniesz tworzyć stiff peak (sztywny wierzchołek na czubku ubijaczki po wyjęciu jej z piany).

Stopniowo połącz ubite białka z crème pâtissière przy pomocy łopatk.

Masą napełnij foremki (do 2 mm od górnej krawędzi), wyrównaj, wstaw do nagrzanego piekarnika, piecz 15 minut.

Po wyjęciu z piekarnika oprósz cukrem pudrem różanym i od razu podaj.