

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 łopatkki.

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.