

Domácí vanilkové suflé

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vaječných bílků
200 g čerstvého nebo mraženého lesního ovoce
100 g vanilkového cukru
2 vanilkové lusky
svazek meduňky
50 g másla
moučkový cukr

Postup

1. zapékací mističky vymažeme máslem a vysypeme půlkou vanilkového cukru
2. v misce smícháme lesní ovoce s druhou půlkou vanilkového cukru
3. do misky vložíme bílky společně s obsahem vanilkových lusků, nasekanou meduňkou a vyšleháme sníh
4. vyšlehaný sníh vkládáme do vyšších zapékacích mističek a do každé porce přidáme lžici lesního ovoce
5. pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C asi 10 minut
6. po upečení posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme meduňkou

