Suflet doskonały

Składniki:

- 1/2 kg truskawek
- 60 g masła
- 3 jajka
- 100 g ksylitolu (lub cukru)
- 80 g tartej bułki
- 2 łyżki soku z cytryny

Sposób przygotowania:

Truskawki przebierz, umyj i lekko zmiksuj. Przecier podgrzej. Oddziel białka od żółtek, żółtka utrzyj z ksylitolem (lub cukrem).

W trakcie ucierania dodawaj masło, pod koniec zaś przecier truskawkowy, sok z cytryny i tartą bułkę.

Z białek ubij sztywną pianę i wymieszaj z masą sufletową. Naczynka do zapiekania posmaruj tłuszczem, wysyp tartą bułką.

Nałóż masę i zapiekaj w piekarniku w 190°C przez 30–40 minut.

Wyłącz piekarnik i pozostaw w nim suflet jeszcze na 15 minut. W tym czasie nie otwieraj piekarnika, bo suflet opadnie.