

Sufleu de lămâie



Ingrediente

- 5 ouă
- 130 g zahăr
- unt (pentru a unge formele de sufleu)
- 2 portocale
- 2 lămâi verzi
- 1 lămâie
- zahăr pudră pentru presarat

Mod de preparare

- Stoarceți citricele și turnați sucul obținut într-o cratiță în care ați pus circa 50 g de zahăr, apoi fierbeți la foc mic până când lichidul

devine ușor siropos. Răsturnați într-un vas și lăsați să se răcească.

- Ungeți bine cu unt formele de sufleu, presărați-le cu zahăr pudră și puneți-le în frigider, apoi preîncălziți cuptorul la 180°C. Separați albușul de galbenuș și bateți gălbenușurile cu 50 g de zahăr, la cea mai mare treaptă de viteză, până când compoziția devine ușoară și pufoasă.

- Bateți ușor albușurile și adăugați treptat 30 g de zahăr. Important: albușurile nu trebuie bătute prea tare.

- Amestecați siropul de citrice cu gălbenușurile. Apoi încorporați ușor albușurile și umpleți formele de sufleu cu această compoziție. Puneți formele imediat în cuptor și coaceți-le 6-14 min. (în funcție de mărimea formelor).

- Sufleul este gata când a crescut bine și are o culoare arămie. Scoateți din cuptor, presărați zahăr pudră și serviți imediat.