

Citrónové suflé



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

397 kalorií , **1 g** cukrů , **23 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronove-sufle>

Příprava

Připravíme si misku na suflé, dáme kolem ní dvojitý povoskovaný papír. V míse si ušleháme žloutky do zhoustnutí, poté postupně přisypáváme cukr, citrónovou kůru a přiléváme citrónovou šťávu. Mísu dáme do vodní lázně a šleháme, dokud není směs hustá. Když je směs hustá, tak ji odstavíme z vodní lázně a ještě chvilku šleháme. Želatinu dáme rozpustit do 4 lžic vody, poté ji nalijeme do směsi a opět šleháme do zhoustnutí. Z bílků si ušleháme sníh, přimícháme do směsi, přišleháme smetanu a poté nalijeme do připravené misky na suflé a necháme vychladnout. Před podáváním odloupneme papír. Můžeme ozdobit nasekanými mandlemi, pistáciemi, oříšky, záleží na chuti.

Ingredience

- 6 lžic citrónové šťávy
- 2 lžíce citrónové kůry
- 200 ml smetany
- 4 ks vajec
- 200 g cukru krupice
- 1 lžíce želatiny
- 4 lžíce vody

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Labužník, Moučník